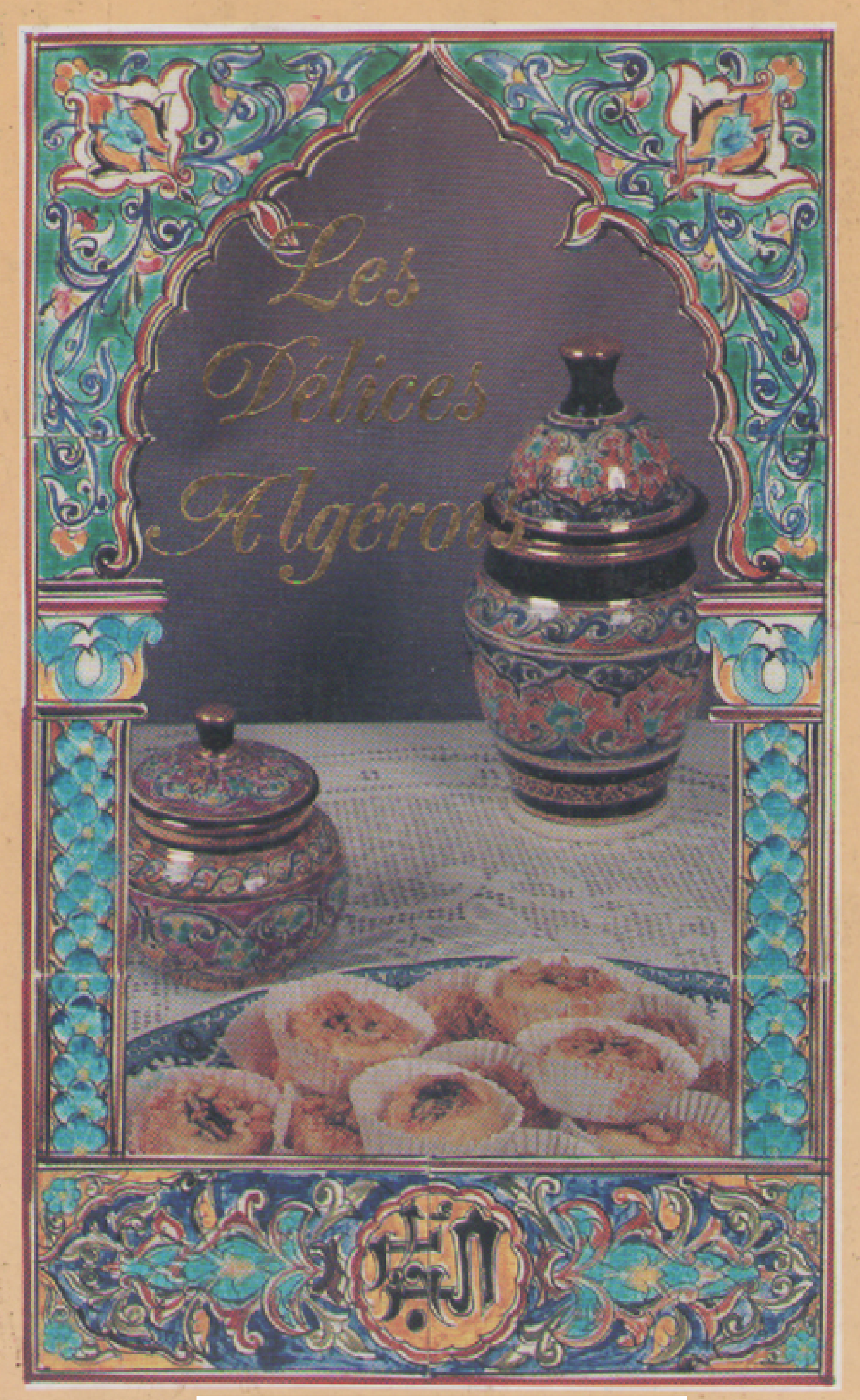

Les
Délices
Algérois

Les Délices Algérois

Dépôt Légal
ISBN 9961-915-00-3

Conception et Impression :
Imprimerie TADJEROUNI
Bordj El-Kiffan - Tél : 50.58.94

INTRODUCTION

La Casbah d'Alger; lieu de rencontre du passé et du présent, de l'histoire et de la culture, fut aussi le lieu de rencontre ou jeunes filles attentives nous nous retrouvions avec nos mères et grand-mères ces extraordainaires gardiennes de la tradition pour ces inoubliables soirées d'ou sortaient de leurs mémoires fertiles et de leurs mains expertes ces délices algérois, patisseries fines et subtiles qui font la fierté de nos tables et réceptions.

C'est là que nos ainées offraient à nos yeux et nos esprits ravis cette danse des doigts et des mains qui pétrissent, moulent, façonnent accompagnée de douces mélopées savament enregistrées et transmises de génération en génération.

De cette symphonie des sons et des mouvements prenaient forme losanges, anses, corbeilles qui allaient donner naissance aux "Dziriates", "Knidlates" et autres "Fanid" reines de nos fêtes et qui rehaussent maintenant les devantures des traiteurs dans de nombreux pays du monde.

De nos jours le spectacle de nos tables très souvent garnies de "roulés" ou de "biscuits" venant du pâtissier du coin attriste et désole et le palais n'y gagne rien.

Le rythme intense de la vie moderne, études, travail a-t-il désappris à nos filles cet art que nous tenons de nos mères ?

La cherté de la vie fait-elle détourner nos regards des amandes et du pur miel ? Remplaçons les par de la noix de coco ou des cacahuètes et du miel artificiel, selon nos moyens.

Mais peut-on remplacer ce que nous avons appris de nos mères ? N'est-ce pas notre rôle aujourd'hui, de transmettre aux jeunes générations ce que nos ainés nous ont appris.

Avec ces quelques recettes, j'espère apporter ma contribution et je souhaite que vous passiez en confectionnant ces gâteaux de délicieux moments avant de pouvoir gouter ces délices algérois.



COMMENT REALISER CERTAINES PREPARATIONS

- COMMENT EMONDER LES AMANDES
- PATE D'AMANDES POUR FARCE
- PATE DE DATTES "EL GHARS"
- TALYA
- TASKIR
- LA CREME PATISSIERE

Actuellement pour beaucoup de bourses le miel et les amandes sont hors de prix. On peut remplacer le miel naturel par de l'artificiel ou sucre interverti.

Les amandes peuvent l'être par de la noix de coco, cacahuèttes ou des "amandes" d'abricot dit "Louzi" que l'on récupère au printemps sur cette variété d'abricot.

COMMENT MONDER LES AMANDES

Mondez les amandes 2 où 3 jours avant la préparation des gâteaux.

Faites bouillir l'eau dans un récipient.

Jetez les amandes d'un seul coup.

Laissez gonfler 3 à 4 minutes.

Egouttez-les.

Enlevez la peau au fur et à mesure.

Mettez-les dans un récipient d'eau.

Rincez et égouttez-les bien.

Eponger-les sur un linge propre.

Laissez sécher à l'air.

Passez-les dans le broyeur.

PATE D'AMANDES POUR FARCE

Préparation :

- 3 mesures d'amandes broyées finement, 1 mesure de sucre, une pincée de cannelle, eau de fleur d'oranger selon le besoin de la pâte.

- Mesure où un bol : quand on dit mesure où bol c'est selon la possibilité de vos moyens, soit un petit bol où un grand.

PATE DE DATTES "EL GHARS"

Préparation :

Enlevez les noyaux de vos.dattes, et les petits chapeaux.

Passez-les à la vapeur, où écrasez-les au bout des doigts.

Ajoutez un peu d'huile, l'eau de fleur d'oranger et la cannelle.

Malaxez bien le tout.

TALYA
(Glaçage)

Préparation :

Un blanc d'œuf battu en neige, Ajoutez 2 cuillerées d'eau de fleur d'oranger, et le jus de citron. Batter bien le tout, incorporez le sucre glace tamisé petit à petit en battant sans arrêt.

Vérifiez le glaçage, en faisant un essai sur la surface d'un gâteau, sinon ajoutez un peu de sucre glace.

Vous pouvez colorer le glaçage en ajoutant une goutte de colorant artificiel. Continuez à battre.

TASKIR
(Le glaçage au sucre glace)

Préparation :

Pour le sirop :

1 bol de sucre cristallisé, 2 bols d'eau, une cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger.

Portez à ébullition.

Lorsque le sirop forme des petites boules, retirez du feu et laissez refroidir.

Plongez les gâteaux dans le sirop.

Egouttez-les.

Dans une terrine, tamisez le sucre glace, et enrobez bien de sucre sur toute la surface du gâteau.

LA CREME PATISSIERE

Préparation :

Mettez dans une casserole, 100 g de sucre cristallisé, 2 jaunes d'œufs, 5 cuillerées à soupe de Maïzena et 1 litre de lait.

Melangez le contenu en remuant jusqu'à obtention d'une pâte épaisse.

Vous pouvez ajouter du cacao si vous desirez une crème pâtissière au chocolat.



BAQLAWA
(La pâte feuilletée aux Amandes)

Composition :

Pour la pâte d'amandes:

- 4 bols d'amandes émondées et broyées
- 1 bol de sucre cristallisé.

Pour le feuilleté :

- 700 à 800 g de farine.
- 1 œuf.
- Eau de Fleur d'oranger.
- 1 poignée d'amandes blanches entières.
- Farine où maïzena.
- 1 litre de miel.
- 500 g de beurre.

Préparation :

* Préparez la pâte d'amandes :
- Broyez les amandes moyennement ensuite
- Ajoutez le sucre.
- Arrosez légèrement d'eau de fleur d'oranger.
- Mélangez bien le tout et reservez.

Pour le feuilleté :

- Mettez la farine dans une terrine,

- Ajoutez 2 cuillerées à soupe de beurre fondu et une pincée de sel et un œuf, mélangez bien le tout.

- Pétrissez en arrosant petit à petit d'eau et de fleur d'oranger, jusqu'à obtention d'une pâte assez dure.

- Pétrissez encore cette pâte afin de la ramollir 15 à 20 minutes.

- Divisez cette pâte en plusieurs morceaux.

- Abaissez chaque morceau fortement au rouleau en saupoudrant de temps en temps de la Maïzena où de la farine jusqu'à obtention de feuilles extrêmement fines.

* Beurrez un plateau de préférence un peu lourd rond où rectangulaire.

- Superposez 7 feuilles, en les badigeonnant de beurre fondu au fur et à mesure à l'aide d'un pinceau.

- Repartissez sur la 7ème feuille toute votre pâte d'amandes.

- Couvrez avec 7 autres fauilles de pâte sans oublier de les beurrer comme les précédentes.

- Tracez des losanges à l'aide d'un couteau profondement de la dimension que vous desirez.

- Mettez sur chaque losange une amande.

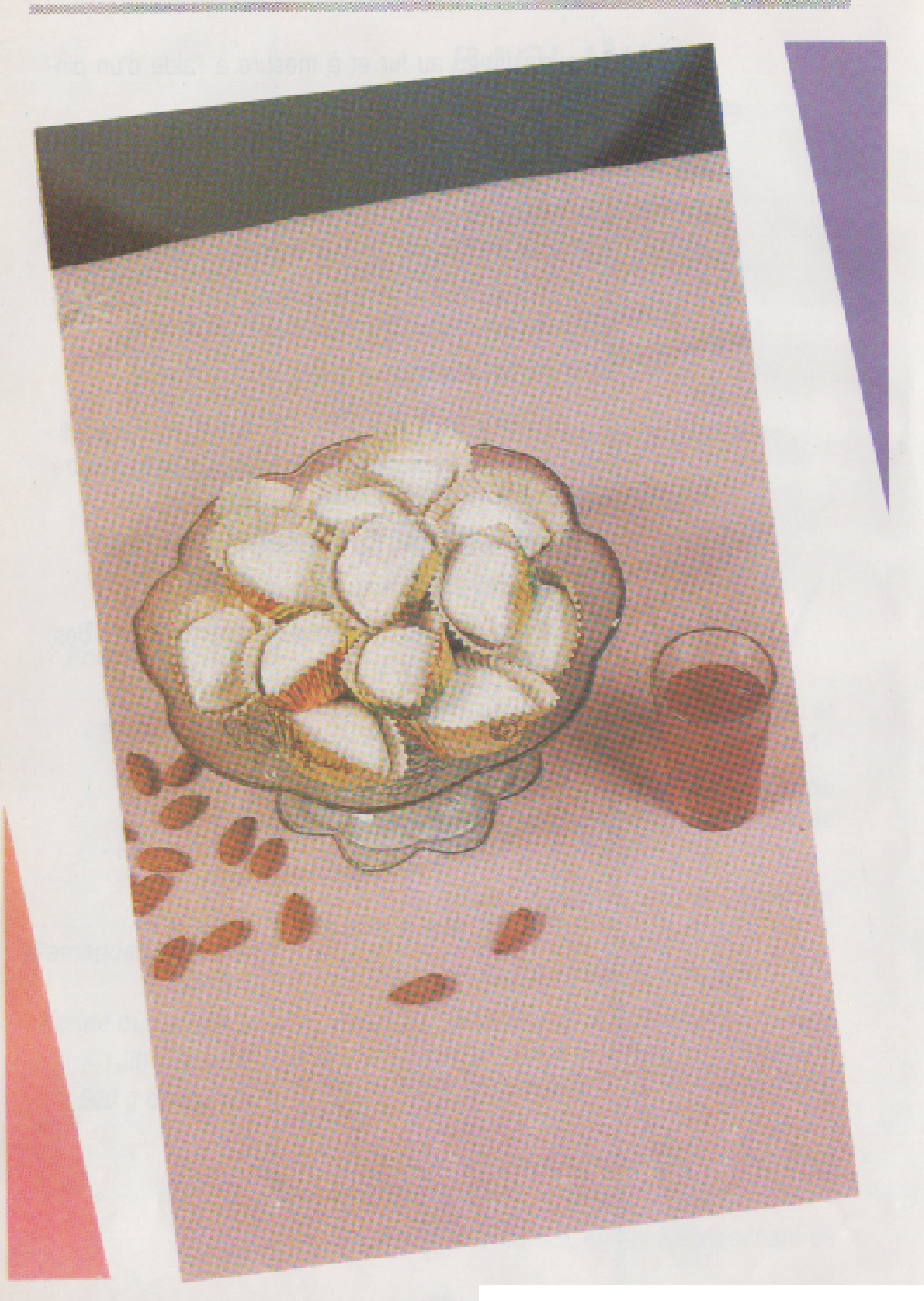
- Arrosez toute la surface de beurre.

* Faites cuire au four moyen jusqu'à ce que votre BAQLAWA soit bien dorée.

- Dès la sortie du four arrosez-la de miel fondu.

- Laissez s'imbiber 2 à 3 jours

- Découpez les losanges, et mettez dans des caissettes.



MAQROUT 'LOUZ
(Losanges aux amandes)

Composition :

Pour la pâte d'amandes:
- 3 bols d'amandes émondées et moulues.
- 1 bol de sucre semoule.
- Zeste rapé de 2 citrons
- 4 à 5 œufs environ.

Sirop :

- 1 bol de sucre semoule
- 2 bols d'eau.
- Un peu d'eau de fleur d'oranger.
Glaçage : sucre glace.

Préparation :

Dans un récipient :

- Mélangez les amandes moulues, le sucre et le zeste de citron.

- Ajoutez les œufs, un à un, en travaillant la pâte, jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

- Confectionnez sur une table enfarinée, des rouleaux de pâte d'amandes, d'une épaisseur de 3cm sur 3cm de large.

- Découpez en losanges.

- Mettez-les dans une plaque enfarinée.

- Faites-les cuire au four modéré (ne pas les laissez prendre de couleur).

* Entre-temps, préparez le sirop :

- Portez à ébullition, le sucre, l'eau.

- Parfumez à l'eau de fleur d'oranger.

- Laissez refroidir.

* Plongez les gâteaux dans le sirop.

- Egouttez-les.

- Enroulez-les dans le sucre glace sur toutes les faces du gâteau.

- Laissez sécher sur un plateau pendant un jour



MAQROUT L'AASSEL (Losanges de semoule et d'amandes au miel)

Composition :

- 3 bols d'amandes émondées et moulues.
- Un bol de sucre.
- Un peu de cannelle.
- Eau de fleur d'oranger.

Pour la pâte :

- 3 bols de semoule moyenne.
- 1 bol de beurre.
- Eau de fleur d'oranger et de l'eau.

Préparation :

- Mélangez les amandes, le sucre, la cannelle et l'eau de fleur d'oranger.

- Dans une terrine.

- versez 3 bols de semoule moyenne.

- Ajoutez 1 bol de beurre fondu, en mélangeant bien avec les paumes de vos mains.

- Arrosez d'eau de fleur d'oranger, et le reste d'eau, jusqu'à ce que vous obteniez une pâte facile à travailler.

- Divisez en petites boules sur une table.

- Formez un boudin.

- Creusez-le au milieu dans le sens de la longueur.

- Mettez un peu de votre farce d'amandes sur tout le long de ce boudin.

- fermez la pâte de ce boudin.

- Roulez-le légèrement encore une fois sur la table.

- Découpez celui-ci en losange.

- Recommencez la même opération jusqu'à épuisement de la pâte.

- Faites frire vos "MAQROUT" (l'huile doit les beigner).

- Lorsqu'ils sont bien dorés.

- Retirez-les et égouttez.

- A la fin. Trempez-les dans du miel fondu.

MAQROUT AU FOUR (Losanges de semoule aux dattes)

Composition :

- 3 mesures de semoule moyenne.
- 1 mesure de beurre.
- Eau de fleur d'oranger.
- Eau.

Pour la farce :

- 500 g de pâte de dattes.
- 1/2 cuillerée à café de cannelle.
- Eau de fleur d'oranger.
- Un peu d'huile.
- Miel.

Préparation :

- Ecrasez bien vos dattes entre les mains.
- Ajoutez la cannelle, l'eau de fleur d'oranger et un peu d'huile.
- Mélangez bien le tout et resezvez.

* Dans une terrine :

- Mettez 3 mesures de semoule moyenne, une mesure de beurre et une pincée de sel, mélangez bien le tout.
- Arrosez d'eau de fleur d'oranger, et le reste d'eau, jusqu'à ce que la pâte se tienne bien en bloc.
- Divisez votre pâte en petite boules sur une table.
- Formez des petits boudins.
- Faites tout le long une sorte de rigole au milieu.
- Introduisez dans cette rigole un peu de votre pâte de dattes.
- fermez le boudin et roulez-le encore sur la table.
- Applatissez-le à l'aide d'une petite planche en bois spéciale à Maqrout sinon à l'aide de votre main sur une épaisseur de 2cm, sur 5cm de large.
- Découpez en petits losanges.
- Rassemblez-les sur un plateau.
- Faites cuire au four moyen, ils ne doivent pas être trop dorés.

LES CROQUETS

Composition :

- 1 verre d'huile ou de beurre.
- 1 verre de sucre.
- 1 verre d'œufs, laissez un peu de jaune pour dorer.
- Farine.
- Zeste de citron.
- 2 paquets de levure.

Préparation :

Dans une terrine, battez les œufs entier.

Versez l'huile, le sucre et le zeste de citron et mélangez le tout avec une cuillère en bois où à la main.

Ajoutez la levure, puis versez petit à petit la farine, en amalgamant avec la main jusqu'à l'obtention d'une pâte tendre.

Divisez la pâte en 3 boules, roulez-les en forme de petits pains et disposez-les sur un plateau.

Faites des entailles sur la surface avec une fourchette.

Dorez-les au jaune d'œuf.

Faites cuire au four moyen.

A demi-cuisson, coupez-les en morceaux et continuez à les cuire sur toutes leur surface, jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur bien dorée.

Retirez.



M'CHEWEK
(Petites boules aux Amandes)

Composition :

- 2 bols d'amandes moulues finement.
- Un bol de sucre cristallisé.
- Zeste d'un citron
- Un paquet de vanille.
- 4 à 5 œufs.
- Une poignée d'amandes concassées.

Observation :
Vous pouvez remplacer les amandes par la noix de coco.

Préparation :

* Dans une terrine :

- Mettez 2 bols d'amandes, un bol de sucre, le zeste de citron et la vanille.

- Mélangez bien le tout.

- Ajoutez les œufs un à un en mélangeant bien jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

- Formez avec cette pâte des petites boulettes.

- Trempez la surface de vos boulettes dans le blanc d'œuf.

- Roulez-les dans les amandes concassées.

- Disposez dans des caissettes.

- Faites garnir vos petits fours avec des cerises confites.

- Faites cuire au four moyen.

FAUX M'CHEWEK
A LA NOIX DE COCO

Composition :

** 2 verres de noix de coco.*

- 250 g de beurre.

- 1 verre de sucre glace.

- Le zeste d'un citron.

- 2 œufs.

- 1/2 paquet de levure chimique.

- farine.

- Une poignée de noix de coco.

Préparation :

- Mettez dans une terrine, le beurre ramolli, le sucre glace.

- Travaillez bien le tout avec la main, jusqu'à ce que vous obteniez une crême lisse.

- Ajoutez le zeste de citron, un œuf et un jaune d'œuf (laissez le blanc de côte).

- versez les 2 verres de noix de coco.

- Mettez la farine petit à petit et la levure jusqu'à obtention d'une pâte lisse et maniable.

- Formez des petites boulettes.

- Trempez-les dans le blanc d'œuf.

- Roulez-les dans la noix de coco.

- Disposez-les dans des caissettes.

- Faites garnir vos petits fours avec des fruits confits.

- Faites cuire au four moyen.

M'CHAOUCHA
(Omelette au miel)

Composition :

- 7 cuillerées à soupe de farine.

- 3 cuillerées à soupe d'huile.

- 3 cuillerées à soupe de lait.

- 5 œufs.

- 1 pincée de sel.

- 1 sachet de levure chimique.

- 1/4 litre d'huile pour friture.

- Miel fondu.

Préparation :

Faites chauffer l'huile pour friture dans une poèle pas très large puis retirez du feu.

Dans un saladier, mettez la farine et le sel.

Versez dessus 3 cuillerées à soupe d'huile bien chaude, mélangez le tout avec une spatule.

Incorporez le lait et la levure et mélangez encore.

Cassez dessus les œufs un à un tout en remuant la pâte après l'addition de chaque œuf, jusqu'à obtention d'une omelette assez legère.

Remettez la poèle sur le feu, une fois l'huile chaude.

Versez toute la pâte dedans.

Laissez cuire à feu modéré tout en l'arrosant d'huile.

Une fois le gâteau bien gonflé et bien doré, découpez-le en morceaux, tout en laissant sur le feu.

Laissez dorer les morceaux sur tous les côtés.

Retirez et égouttez bien.

Disposez dans une assiette et arrosez du miel fondu.



TCHAREK'L'ARYAN (petit croissant aux Amandes)

Composition :

- 3 bols de farine.
- 3/4 bol de beurre.
- 3/4 bol de sucre.
- 3 œufs.
- Eau de fleur d'oranger.
- Vanille.
- 1/2 sachets de levure chimique

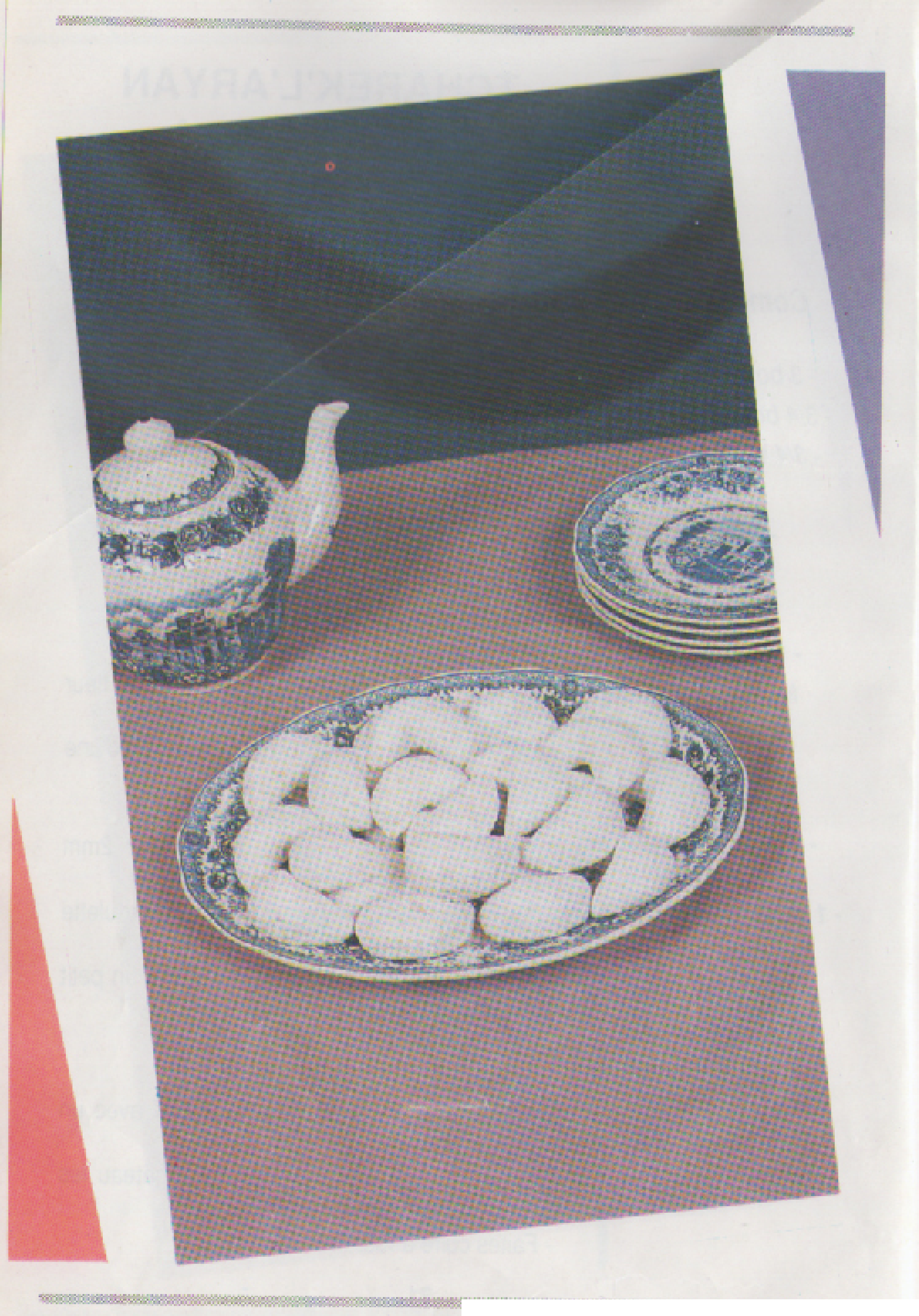
Pour la pâte d'amandes :

- 3 petites mesure d'amandes.
- 1 mesure de sucre.
- Eau de fleur d'oranger.
- Cannelle.
- Une poignée d'amandes concassées.
- Un jaune d'œuf.

Préparation :

Dans une terrine, versez les œufs bien battus.

- Ajoutez le sucre, et travaillez bien, puis le beurre fondu et la farine.
- Continuez à frotter entre les deux mains jointes.
- Arrosez d'eau de fleur d'oranger, et d'un peu d'eau si c'est nécessaire, en pétrissant jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.
- Laissez-la reposer.
- ***Pour la pâte d'amandes.***
- Broyez les amandes finement.
- Ajoutez le sucre, la cannelle et l'eau de fleur d'oranger.
- Mélangez bien le tout jusqu'à obtention d'une pâte.
- Divisez votre pâte en petites boules.
- Abaissez chaque boule au rouleau sur 2mm d'épaisseur environ.
- Découpez-y des triangles à l'aide d'une roulette de 10 cm de base sur 14 cm de hauteur.
- Mettez sur la base de chaque triangle un petit cordon de pâte d'amandes.
- Roulez-le en forme de croissant.
- Disposez vos gâteaux sur un plateau.
- Passez délicatement un jaune d'œuf avec un pinceau sur les gâteaux.
- Saupoudrez sur chaque milieu du gâteau les amandes moulues et concassées.
- Faites cuire à four modéré.



T'CHAREK'MSAKAR

Composition :

Pour la pâte :

- 3 bols de farine.

- 1 bol de beurre.

- Eau de fleur d'oranger.

- Eau.

Pour la farce d'amandes :

- 3 petites mesures d'amandes.

- 1 mesure de sucre.

- 1/2 cuillerée à café de cannelle.

- Eau de fleur d'oranger.

Pour le sirop :

- 1 bol de sucre. de semoule.

- 2 bols d'eau.

- Un peu d'eau de fleur d'oranger.

Glaçage :

Sucre glace.

Préparation :

- Préparez la pâte d'amandes.

- Broyez les amandes finement.

- Ajoutez le sucre, la cannelle, et l'eau de fleur d'oranger.

- Mélangez le tout jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

- Tamisez la farine dans une terrine.

- Faites la fontaine.

- versez au centre le beurre fondu.

- Frottez bien le tout avec la paume des mains.

- Aspergez petit à petit d'eau de fleur d'oranger et d'eau, puis petrissez pour obtenir une pâte ferme et lisse.

- Laissez-la reposer quelques minutes.

- Divisez votre pâte en petites boules.

- Applatissez-la au rouleau, sur une épaisseur de 4 à 5 mm environ.

- Découpez des rondelles de 8 à 10cm de diamètre à l'aide d'un verre où d'une boite.

- Disposez une petite boule d'amandes au milieu de chaque rondelle.

- Pliez celle-ci sur elle-même en deux de façon à enfermer la pâte d'amandes.

- Appuyez avec le doigt afin de coller les 2 couches.

- Vous pouvez découper la bande à l'aide d'une roulette.

- Donnez à votre gâteau la forme d'un croissant bombé.

- Recommencez l'opération, jusqu'à épuisement de la pâte.

- Disposez-les sur une tôle enfarinée et faites cuire à four modéré pendant 15 à 20 minutes.

- Retirez dès que la pâte est cuite.

- Entre temps, préparez le sirop.

- Portez à ébullition, le sucre, et l'eau de fleur d'oranger.

- Laissez refroidir.

- Plongez les gâteaux dans le sirop.

- Egouttez-les.

- Enroulez dans le sucre glace, sur toutes les faces du gâteau.

- Laissez sécher sur un plateau pendant un jour.

BEIGNETS A LA CONFITURE

Composition :

- 500 g de farine.

- 100 g de sucre glace.

- 1 œuf.

- Un peu de beurre.

- 1 cuillerée à soupe de levure du bierre.

- 2 paquets de vanille.

- Lait.

- Huille pour friture.

- La confiture.

- Sucre cristallisé.

Préparation :

Dans une terrine, travaillez l'œuf avec le sucre glace.

Ajoutez le beurre et la vanille.

Versez la farine et la levure diluée avec un peu de lait.

Travaillez bien la pâte avec les paûmes des mains. Laissez-la reposer quelque heures.

Travaillez-la encore à la main.

Etalez la pâte à l'aide d'un rouleau d'1cm d'épaisseur.

Coupez des rondelles de 6 à 8 cm de diamètre.

Mettez-les dans une plaque enfarinée.

Couvrez et laissez lever dans un endroit tiède quelques minutes.

Plongez-les dans l'huile.

Une fois terminé, prenez chaque beignet, ouvrez-le de côté avec un couteau.

Mettez de la confiture à l'intérieur.

Saupoudrez toute la surface de sucre cristallisé.



FANID
(Petits bracelets aux Amandes)

Composition :

- 1 bol d'amandes émondées et pulvérisées

- 2 bols de sucre glace.

- 3 blancs d'œufs environ.

- Une petite noix de beurre.

- Vanille.

Préparation :

* Passez les amandes bien sèches et moulues dans un tamis très fin pour les réduire en poudre.

- Dans une terrine, versez la poudre d'amandes, le sucre.

- Ajoutez les blancs d'œufs bien battus un peu de vanille et le beurre.

- Travaillez tout le mélange, en pétrissant la pâte qui doit être très dure (ce travail doit durer assez longtemps) ce qui permettra de ramollir la pâte pour absorber les ingrédients, et la rendre très ferme en la roulant facilement.

- Enfarinez légèrement votre table de cuisine et vos mains.

- Confectionnez avec la pâte d'amandes de petits rouleaux d'environ 1 cm de diamètre et 30cm de longueur.

- Pliez chaque rouleau en deux, vous obtiendrez 2 rouleaux superposés.

- fermez-les à leurs extrêmités, vous devriez avoir deux bracelets superposés l'un sur l'autre.

- Disposez-les sur une plaque couverte d'un papier aluminium.

- Enfournez-les au four très doux.

- Ces gâteaux doivent rester blancs.



HRISSET 'L'OUZ
(Pâte d'amandes)

Composition :

- *2 bols d'amandes.*
- *1 bol de sucre glace.*
- *1 petite tasse de beurre fondu*
- *Un peu d'eau de fleur d'oranger.*
- *Un peu de vanille.*

Préparation :

Passez les amandes bien sèches et moulues dans un tamis très fin pour les réduire en poudre.

- Dans une terrine, mettez les amandes en poudre, le sucre glace,et la vanille.

- Ajoutez le beurre petit à petit tout en travaillant bien la pâte entre les mains et l'arrosez d'eau de fleur d'oranger, jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme et facile à travailler.

Vous pouvez mettre un colorant à votre pâte et lui donnez ensuite la forme que vous désirez.

Exp. : Faites un boudin et coupez-le en losanges où en triangles, où bien faites une rondelle et découpez-la avec des petits moules en forme de cœur, d'étoile... etc où faites encore des petites rosaces à l'aide de l'entonnoir dentèle :

Une fois vos gâteaux terminés.

- Mettez-les dans une plaque pour sécher quelque heures (ils ne demandent pas de cuisson).

- Servez dans des caissettes.

observation : Vous pouvez remplacez les amandes par la noix de coco.

HRISSA A LA NOIX DE COCO ET AU BISCUIT

Composition :

Pour la pâte N°1 :

- 2 bols de noix de coco.
- Un bol de sucre glace.
- Vanille.
- Du beurre légèrement fondu.

Pour la pâte N°2 :

- Un bol de biscuit (BIMO) moulu très fin.
- 1 bol de noix de coco moulues très fine.
- 1/4 de bol de sucre glace.
- Un peu de beurre ramolli.
- Vanille.

Préparation :

Pour la pâte N°1 :

Dans un récipient :

- versez la noix de coco en poudre très fine, le sucre glace, et la vanille.

- Ajoutez le beurre petit à petit et travaillez-les bien avec la main jusqu'à obtention d'une pâte lisse et donnez lui une couleur que vous desirez.

- La pâte n°2 :

- Mélangez les biscuits moulus, la noix de coco en poudre, le sucre glace et incorporez le beurre comme pour la pâte N°1.

- Sur une table, étalez la pâte n°1 en un rectangle de 7 à 8 mm d'épaisseur, 20cm de long, et 6cm de large.

- Faites un boudin de 2,5 cm de diamètre avec la pâte n°2, de 20cm de long.

- Placez-le au milieu du rectangle n°1.

- fermez à l'aide de vos doigts la longueur de votre boudin, le roulez un peu sur la table, pour le rendre lisse.

Coupez en losange.

- Faites garnir votre gâteau selon votre désir (ceci ne demande pas de cuisson).

- Mettez-les dans des caissettes.

GÂTEAU A L'ORANGE

Composition :

- 125 g de beurre ramolli.

- 125 g de sucre glace.

- 125 g de farine.

- 2 sachets de levure.

- 2 œufs.

- 1 zeste d'orange et le jus de 2 oranges.

Sirop :

- 125 g de sucre glace.

- Jus de 3 oranges

Préparation :

Travaillez le beurre ramolli avec le sucre.

Ajoutez les œufs battus, le zeste et le jus d'oranges.

Versez la farine et la levure.

Battez bien le tout.

Mettez dans un moule beurré.

Faites cuire au four moyen.

Entre temps préparez le sirop.

Versez sur votre gâteau à la sorti du four.



EL- KHOUKH
(Pêches aux amandes)

Composition :

Pour la pâte d'amandes :

- 2 bols d'amandes moulues en poudre.
- 1 bol de sucre glace.
- un peu de beurre.
- 3 cuillerées à soupe d'eau de fleur d'oranger.
- Un peu de colorant rose.

Pour l'intérieur :

- Un peu de biscuit selon la quantité de votre pâte d'amandes.

Préparation :

Passez les amandes bien sèches et moulues dans un tamis très fin pour les réduire en poudre dans une terrine. Mettez les amandes en poudre le sucre glace et la vanille.

Ajoutez le beurre fondu petit à petit, tout en travaillant bien la pâte entre les mains, et l'arrosez avec l'eau de fleur d'oranger, jusqu'à ce que vous obteniez une pâte maniable (reservez un peu de pâte).

Etalez la pâte d'amandes sur une table sur 1 cm d'épaisseur.

Coupez des rondelles à l'aide d'un couvercle de 8 à 10 cm de diamètre.

Posez au centre une petite boule de biscuit de la grosseur d'une noix.

Ramenez les bords de votre pâte d'amandes vers le haut, et fermez-la avec vos doigts, en formant une boule.

Une fois toutes vos pêches terminées.

Disposez-les dans un plat.

Prenez quelques gouttes du colorant rose dilué dans un peu d'eau de fleur d'oranger à l'aide d'un pinceau.

Trempez dans le colorant et faites des petites tâches sur la surface de votre pêche.

Prenez la pâte reservée, donnez-lui une couleur verte pour en faire des petites tiges et deux petites feuilles sur la surface de votre pêche. (ceci ne demande pas de cuisson).



EL-BAKOUR
(Figues aux amandes)

Composition :

- 2 bols d'amandes moulues en poudre.
- 1 bol de sucre glace.
- Un peu de beurre.
- 3 cuillerées à soupe d'eau de fleur d'oranger.
- Un peu de colorant vert

Pour l'intérieur :

- Un peu de biscuit selon la quantité de votre pâte d'amandes.

Préparation :

Passez les amandes bien sèches et moulues dans un tamis très fin pour les réduire en poudre.

Dans une terrine, Mettez les amandes en poudre, le sucre glace et la vanille.

Ajoutez le beurre fondu petit à petit, tout en travaillant bien la pâte entre les mains et l'arrosez avec d'eau de fleur d'oranger, dilué avec quelque gouttes de colorant vert, et continuez à travailler, jusqu'à ce que vous obteniez une pâte maniable.

Etalez la pâte d'amandes sur une table sur 1 cm d'épaisseur.

Coupez des rondelles à l'aide d'un couvercle de 8 à 10 cm de diamètre.

Posez au centre une petite boule de biscuit de la grosseur d'une noix.

Ramenez les bords de votre pâte d'amandes vers le haut et fermez-la avec vos doigts en formant une boule.

Mettez dans le creux de votre main gauche avec la main droite, gardez la base et essayez de la mincir vers le haut en lui donnant la forme d'une figue.

Avec le dos d'un couteau faites 3 à 4 entailles tout le tour pour l'embellir.

Laissez sécher dans un plat.



QNIDLAT' LYAD
(Petites corbeilles aux Amandes)

Composition :

Pour la pâte d'amandes :

- 2 mesures d'amandes moulues.

- 1 mesure de sucre semoule.

- 4 à 5 œufs.

- Zeste d'un citron pour la pâte du fond.

- 2 petites mesures de farine.

- Une petite noix de beurre.

- 1 cuillerée à soupe de sucre.

- Perles argentées.

- Eau de fleur d'oranger

Préparation :

- Préparez la pâte.

- Tamisez la farine, saupoudrez le sucre.

- versez-y le beurre fondu, incorporez la farine.

- Arrosez d'eau de fleur d'oranger en pétrissant la pâte, jusqu'à ce qu'elle devienne assez ferme et pas molle.

- Divisez en petits morceaux.

- Saupoudrez la farine sur votre table.

- Etalez chaque morceau sur une couche mince (1mm environ d'épaisseur).

- Découpez sur votre pâte des cercles de 10cm de diamètre environ (à l'aide d'un couvercle de boite où d'un verre).

- Mettez au milieu de chaque cercle une boule de pâte d'amandes de la grosseur d'une noix.

- Relevez les bords tout en plissant ou en pinçant pour obtenir un gâteau en forme de corbeille.

- Disposez-les sur une plaque enfarinée bien serrés les uns aux autres en ne laissant pas d'espace entre eux afin qu'ils ne s'affaissent pas en cours de cuisson.

- Garnissez chaque Qnidlat de 3 où 4 perles argentées.

- Faites cuire au four modéré, jusqu'à ce que le dessus de gâteau soit doré.

D'ZIRIATTE

Composition :

- Pour la pâte d'amandes :

- 2 mesures d'amandes moulues.

- 1 mesure de sucre semoule.

- 4 à 5 œufs.

- Zeste de citron.

- Un peu de beurre.

Pour la pâte du fond:

- 2 petites mesures de farine.

- Une petite noix de beurre.

- 1 cuillerée à soupe de sucre.

- Perles argentées.

- Eau de fleur d'oranger.

- Moules spéciale pour d'ziriate.

- Du miel fondu.

Préparation :

Préparer la pâte :

- Tamisez la farine, saupoudrez le sucre.

- Versez-y le beurre fondu, incorporez la farine.

- Arrosez d'eau de fleur d'oranger en pétrissant la pâte, jusqu'à ce qu'elle devienne assez ferme et pas molle.

- Divisez en petits morceaux.

- Saupoudrez la farine sur votre table.

Etalez chaque morceaux sur une couche mince (1mm environ d'épaisseur). Découpez sur votre pâte des cercles de 10 cm de diamètre environ (à l'aide d'un couvercle de boîte où d'un verre).

Disposez-les dans des moules en métal spéciale pour d'ziriatte.

- Remplissez de farce d'amandes.

- Disposez-les sur une plaque.

- Garnissez chaque d'ziriatte de 3 où 4 perles argentées.

- Faites cuire au four modéré, jusqu'à ce que le dessus de gâteau soit doré.

- Trempez-les dans du miel fondu.

- Egouttez-les.

TEMENA

Composition :

- 500g de semoule moyenne.

- 100g de beurre.

- 150g de miel fondu.

- Une petite cuillère à café de "Hrour" où de la cannelle.

Préparation :

Tamisez la semoule, faites les griller dans une poele sur feu doux, tout en remuant sans arrêt avec une spatule en bois, jusqu'à ce qu'elle prenne une couleur un peu dorée.

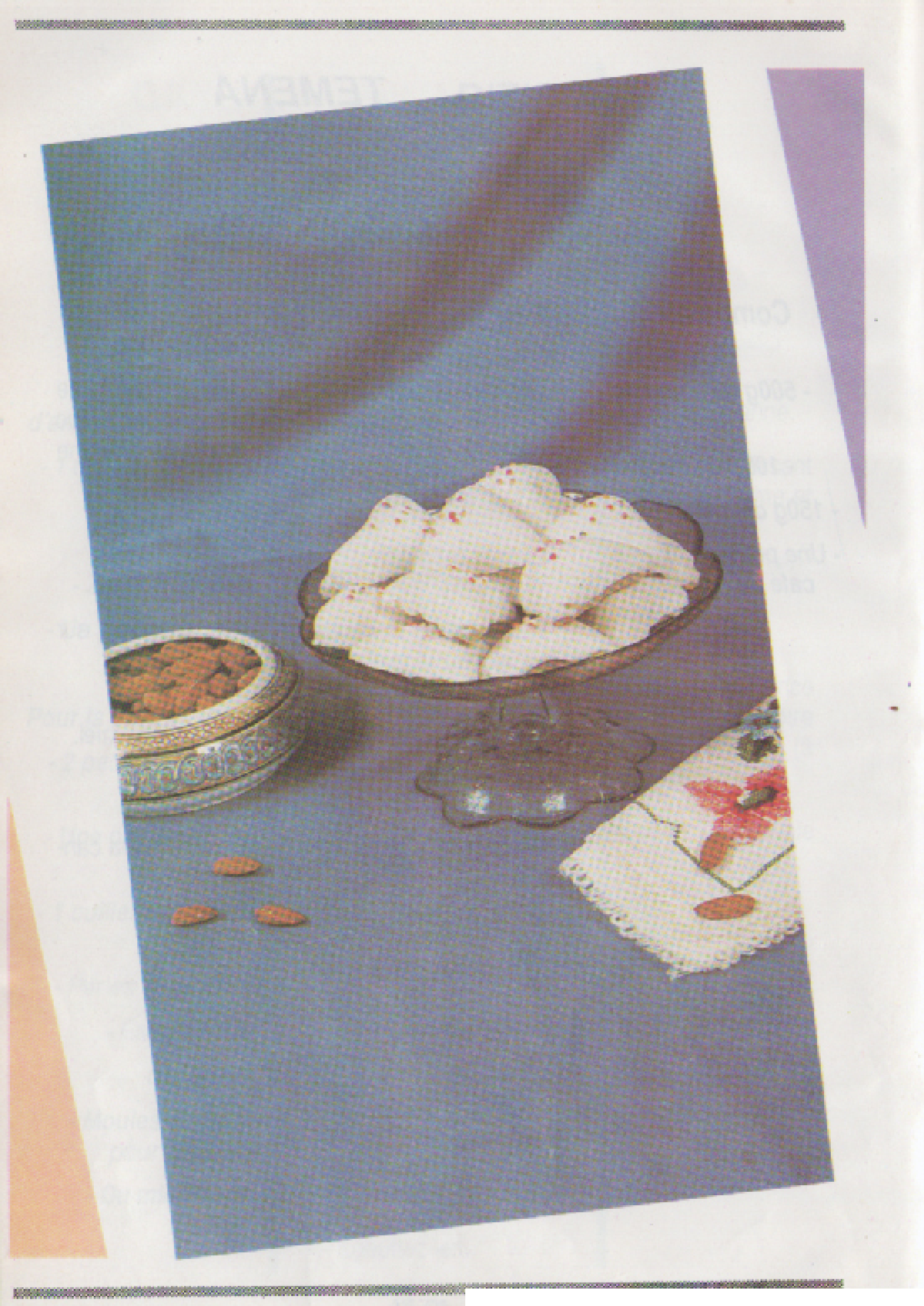
Laissez refroidir.

Faites fondre le beurre dans une casserole sur le feu, ajoutez le miel.

Mélangez la semoule avec le beurre et du miel.

Versez dans des assiettes.

Décorez la surface avec de Hrour où de la cannelle.



L'HAARAYECH
(Trefles aux amandes)

Composition :

Pour la pâte d'amandes :
- 3 mesures d'amandes moulues et émondées.
- 1 mesure de sucre semoule.
- Un peu de cannelle.
- 1 cuillerée à soupe d'eau de fleur d'oranger.

Pour la pâte :
- 3 mesures de farine.
- 1 mesure de beurre.
- Eau de fleur d'oranger.
Eau.

Pour le glaçage (Talya) :
- Sucre glace.
- Un blanc d'œuf.
- Un peu de jus de citron.
- Eau de fleur d'oranger.
- Perles argentées.

Préparation :

Préparez la pâte d'amandes :

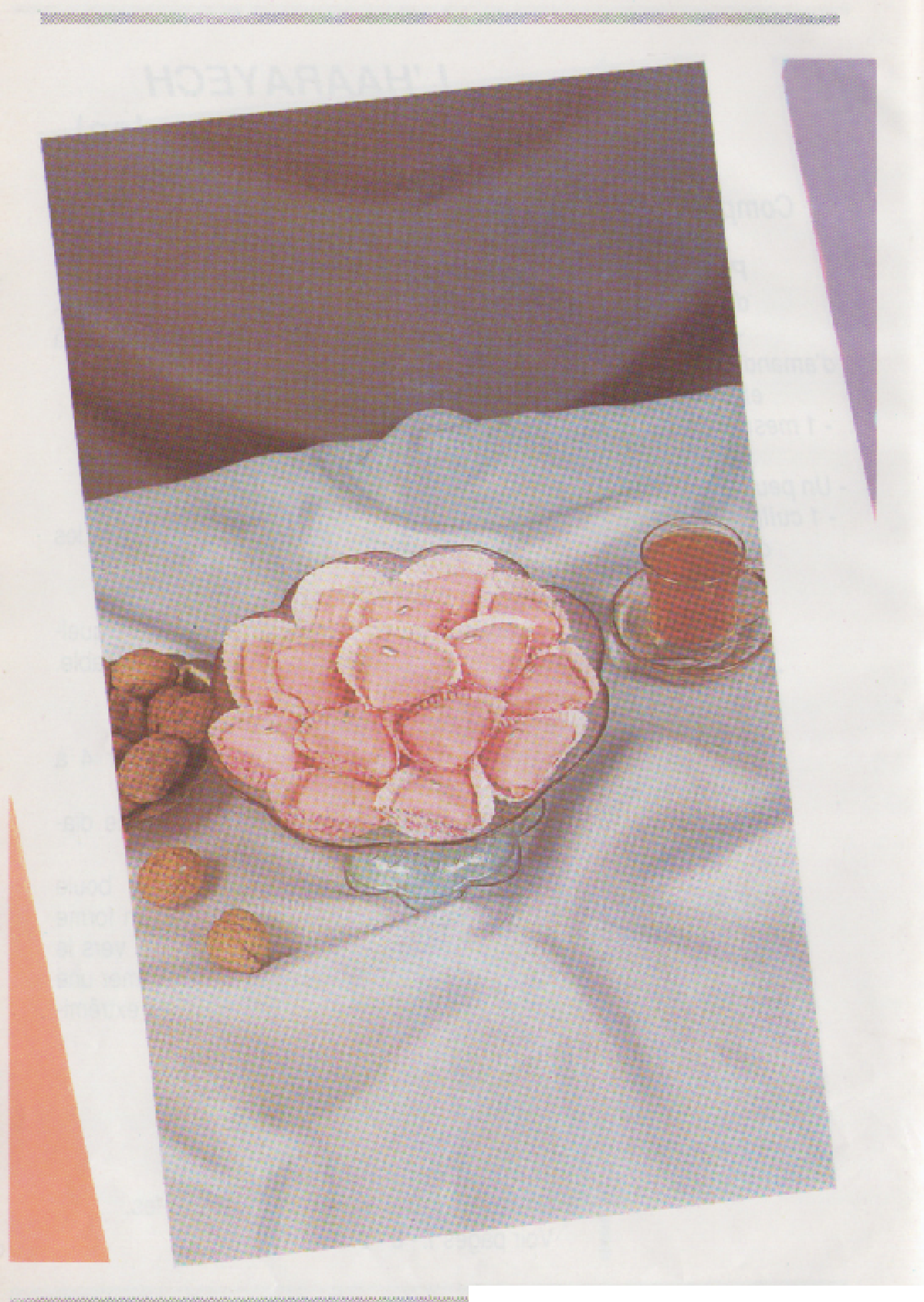
Mélangez les amandes avec le sucre et la cannelle. Mouillez avec l'eau de fleur d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Préparez la pâte :

- Tamisez la farine.
- Faites la fontaine.
- versez-y le beurre fondu.
- Mélangez le tout en frottant bien entre les mains.
- Arrosez d'eau de fleur d'oranger.
- Ajoutez l'eau en petrissant bien pendant quelque minutes jusqu'à obtention d'une pâte maniable. Laissez reposer.
- Divisez votre pâte en plusieurs boules.
- Abaissez chaque boule au rouleau sur 4 à 5mm d'épaisseur.
- Découpez des ronds de 10 à 12 cm de diamètre à l'aide d'un couvercle où d'un verre.
- Disposez au milieu, une petite boule d'amandes que vous divisez en 3 cornes en forme de trèfle. Ramenez les bords de votre pâte vers le centre de manière à avoir 3 cornes pour former une trèfle. fermez avec le pousse et l'index les extrémités de votre pâte.
- Retournez le gâteau sur l'autre face.
- Coulez légèrement les cornes.
- Disposez-les sur un plat.
- Faites cuire au four moyen.

Lorsque les gâteaux sont cuits glaçez-les.

Voir pages 7 - 8 - 9.



M'KHABEZ
(Triangles d'amandes)

Composition :

- 3 bols d'amandes émondées et moulues finement.

- 1 bol de sucre semoule.

- Zeste de 2 citrons.

- 4 à 5 œufs un peu de farine.

Pour le glaçage :

- 200g de sucre glace.

- 1 blanc d'œuf.

- Jus de citron.

- Eau de fleur d'oranger.

- Petites perles argentées.

Préparation :

Dans une cuvette, mélangez les amandes, le sucre et le zeste de citron.

- Cassez-y les œufs un à un en travaillant la pâte jusqu'à obtention d'une pâte maniable.

- Enfarinez une table.

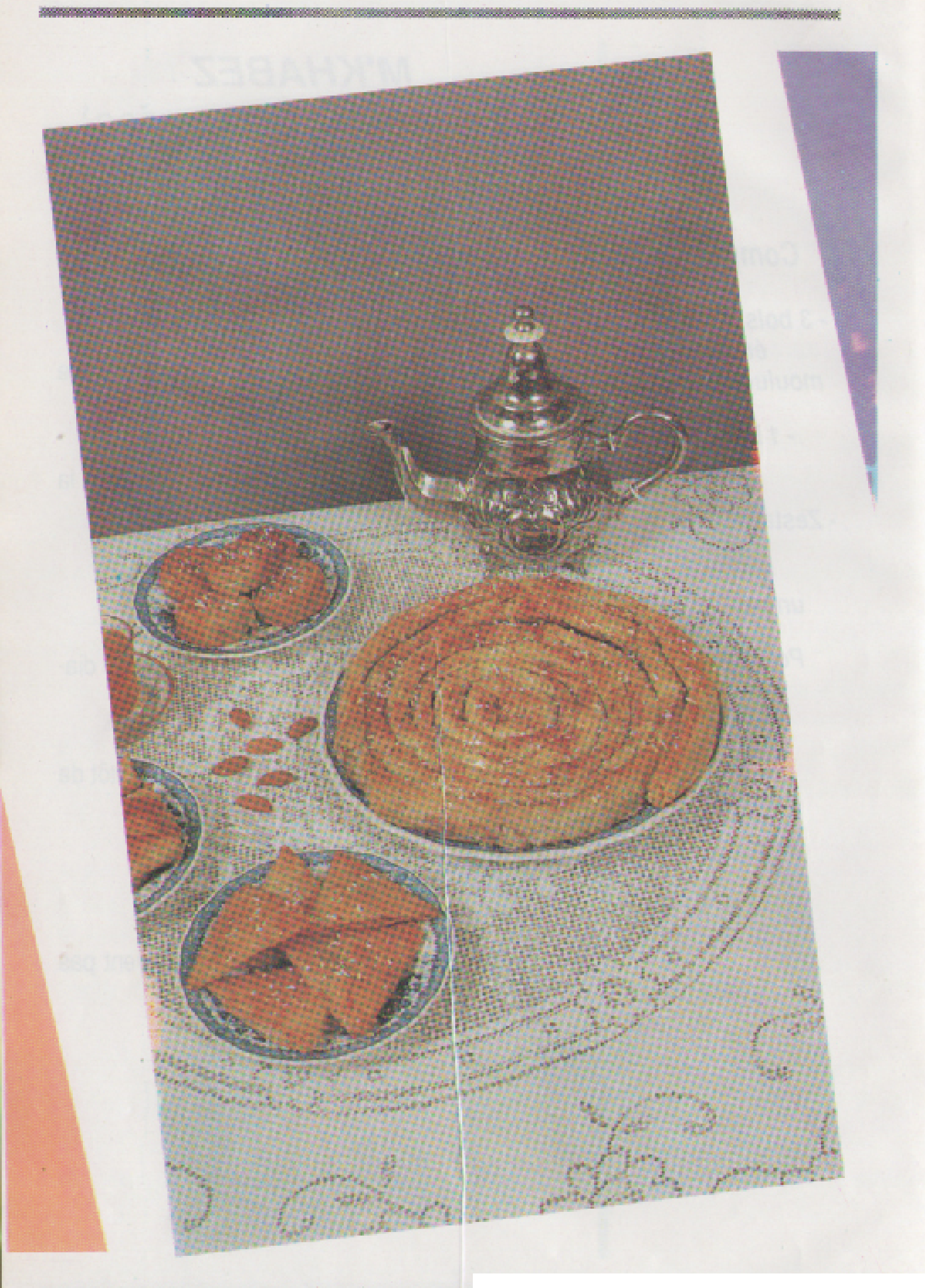
- Confectionnez des boudins de 3 à 4 cm de diamètre.

- Coupez des triangles tantôt d'un côté tantôt de autre.

- Disposez-les sur une tôle enfarinée.

- Faites cuire au four moyen (ils ne doivent pas prendre de couleur).

Pour le glaçage voir pages 7 - 8 - 9.



MHÂNCHA
(Serpentin aux amandes)

Composition :

- 1 douzaine de feuilles de d'youl.

- 400 g d'amandes émondées.

- 100 g de sucre cristallisé.

- 100 g de beurre.

- 1/2 verre d'eau de fleur d'oranger.

- 1 pincée de cannelle.

- 1 blanc d'œuf.

- Miel.

Préparation :

* Broyez les amandes finement.

Ajoutez le sucre et la cannelle et mélangez le tout, arrosez d'eau de fleur d'oranger en mélangeant pour avoir une pâte lisse.

Sur une table assez longue, étalez les feuilles de d'youl en les faisant chevaucher l'une sur l'autre en les collant avec un peu d'eau (en trempant votre main dans l'eau).

- Rabattez les arrondis de vos d'youls à l'intérieur de manière à avoir un rectangle droit.

Au bas de chaque feuille, posez un cigare de pâte d'amandes (vous formez ainsi un long bâton de pâte d'amandes).

Roulez délicatement les feuilles autour de cette farce pour obtenir un long tuyau.

- Enroulez-le au fur et à mesure en colimaçant jusqu'à ce que vos d'youls sont terminées.

- Faites glisser la M'hâncha dans un moule rond.

- Parsemez dessus de beurre.

- Faites dorer au four moyen.

- Arrosez du miel fondu dès que vous la retirez du four.

- Ne couvrez pas et laissez refroidir.

SAMSA D'YOUL ET CIGARE

Composition :

- Une douzaine de d'youl.
- 50g d'amandes émondées et moulues finement.
- 20g de sucre.
- Cannelle.
- Eau de fleur d'oranger.

Préparation :

* Broyez les amandes finement :

- Mélangez ensemble les amandes, le sucre, la cannelle et arrosez d'eau de fleur d'oranger, afin d'avoir une pâte lisse.

- Prenez une feuille de d'youl.

- Pliez-la de manière à avoir 5 à 6 cm de large.

- Posez une petite boule de farce d'amandes.

- Pliez en triangle tantôt d'un côté tantôt de l'autre jusqu'à épuisement de votre feuille.

Une fois vos d'youls terminées.

- Faites les dorer dans une poêle avec un peu d'huile sur les deux faces.

- Egouttez-les.

Pendant qu'ils sont encore chauds, trempez-les dans du miel fondu.

observation : Vous pouvez changer de forme, en faisant des cigares de la manière suivante.

- Etalez votre feuille de d'youl.

- Mettez un petit bâtonnet de pâte d'amandes.

- Rabattez les deux côtés de votre feuille de d'youl sur le bâtonnet et l'enroulez en forme de petit cigare.

LES PETITS FOURS

Composition :

- 100g de sucre.
- 200g de farine.
- 250g de beurre
- 70g d'amandes en poudre.
- 3 œufs.
- 1 sachet de sucre vanille.

Préparation :

Travaillez les œufs entiers avec le sucre et le beurre ramolli.

- Incorporez la farine et battez bien la pâte jusqu'à ce qu'elle soit légère.

- Ajouter peu à peu les amandes et le sucre vanille.

Continuez à travailler jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Divisez la pâte en boule prenez une, étalez-la au rouleau.

A l'aide d'un moule à petit four faites des cœurs, des losanges, etc...

- Disposez-les sur une plaque enfarinée, faites cuire au four doux pendant 10 mn environ.



SAMSAT L'AADJIN (Triangles de pâte d'amandes)

Composition :

Pour la pâte :

- *4 bols de farine.*
- *1 bol de beurre.*
- *Eau de fleur d'oranger,*
- *Eau.*

Pour la farce d'amandes :

- *3 bols d'amandes.*
- *1 bol de sucre.*
- *Un peu de cannelle.*
- *Eau de fleur d'oranger.*
- *Huile pour friture.*
- *Miel.*

Préparation :

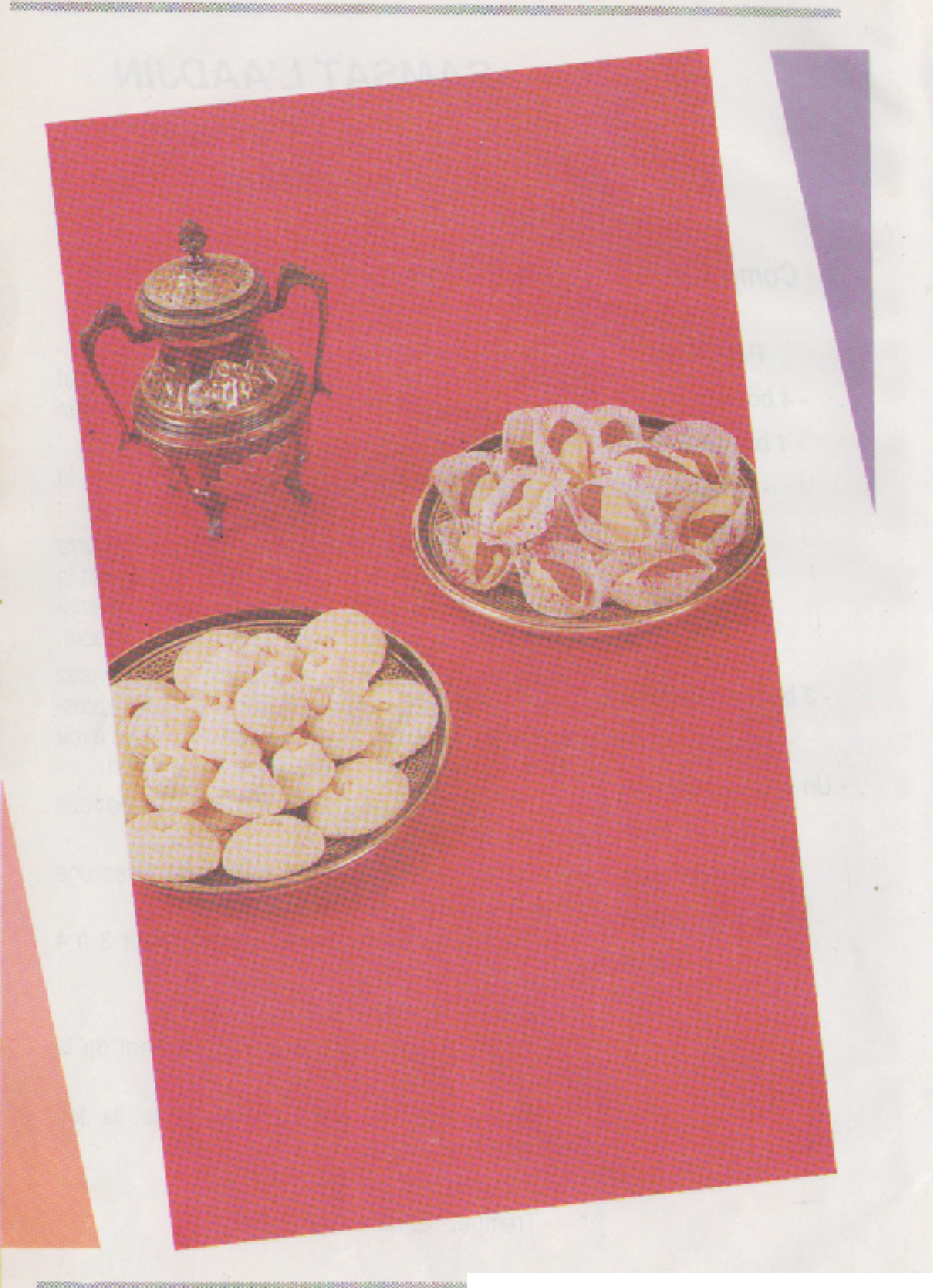
Broyez les amandes finement. Mélangez ensemble les amandes, le sucre, la cannelle et mouillez avec de l'eau de fleur d'oranger, afin d'avoir une pâte.

Préparez la pâte : - Mettez dans une terrine, la farine tamisée.

- Faites un puit et versez au centre le beurre fondu. Mélangez bien le tout. Arrosez petit à petit la pâte d'eau et d'eau de fleur d'oranger en la pétrissant jusqu'à ce qu'elle devienne souple et maniable.

Laissez-la reposer quelques minutes. Divisez votre pâte en petits morceaux sur une table, abaissez chaque morceau au rouleau de manière d'avoir une feuille très fine d'1 mm d'épaisseur environ.

- Découpez à l'aide d'une roulette, des bandes de 5 cm de large.
- Dans le coin de chaque bande, déposez une petite boulette d'amandes.
- Pliez la bande en forme de triangle sur 3 à 4 fois.
- Coupez le reste à l'aide d'une roulette.
- Répetez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte et de la farce.
- Faites frire dans une friture moyenne, ils doivent baigner dans l'huile.
- Egouttez bien
- Trempez-les dans du miel fondu.



GHRIBIYA AU BEURRE

Composition :

- ***1 bol de beurre.***
- ***1 bol de sucre glace.***
- ***3 bols de farine.***

Préparation :

- Mettez le beurre non fondu dans une terrine et travaillez-le à la main pour l'amollir.

- versez petit à petit le sucre sur le beurre sans cessez de travailler pendant une quinzaine de minutes jusqu'à ce que le mélange devienne comme une crème légère.

- versez petit à petit la farine tamisée sur la crème en frottant bien avec les deux mains jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

- Formez des boules de la grosseur d'une noix.

- Faites garnir le sommet avec une amande où un peu de cannelle.

- Disposez-les sur une plaque.

- Faites cuire au four moyen.

(Elles doivent être blanches et farineuses).

- Vous pouvez varier la forme de vos gâteaux. Les pousser à l'entonnoir pour en faire des petites fleurettes, où alors abaisser la pâte au rouleau et la découper à l'emporte-pièce.

GHRIBIYA AU CHOCOLAT

Composition :

- *La farine grillée selon le besoin de la pâte.*
- *Un bol de sucre glace.*
- *Un bol de beurre.*

Pour la pâte au chocolat :

- *Une cuillerée à soupe de cacao.*
- *Un peu de beurre.*

Préparation :

Tamisez la farine, faites-la griller sur une poêle assez lourde, sur un feu doux, tout en remuant sans arrêt avec une spatule en bois, jusqu'à ce qu'elle prenne une couleur un peu dorée.

- Mettez le beurre dans une terrine, travaillez-la à la main pour l'amollir.

- versez petit à petit le sucre sur le beurre sans cessez de travailler pendant une quinzaine de minutes, jusqu'à ce que le mélange devienne comme une crème légère.

- versez petit à petit la farine tamisée sur la crème en frottant bien avec les deux mains jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

- Prenez un peu de pâte de la grosseur d'une mandarine, lui introduire le cacao et un peu de beurre si c'est nécessaire jusqu'à ce que la pâte prenne une couleur de chocolat.

- Avec la première pâte grillée formez un boudin de 3 cm de diamètre.

- Formez un cordon un peu plus long que le boudin d'une épaisseur d'1 cm.

- Roulez-le autour du boudin pour garnir votre gâteau.

- Roulez le tout sur la table.

- Coupez des losanges (ce gâteau ne demande pas de cuisson).

- Mettez-le quelque minutes au réfrigérateur, et ensuite dans des caissettes.

LES MADELEINES

Composition :

- *150g de farine.*
- *75g de sucre.*
- *125g de beurre.*
- *2 œufs.*
- *Zeste de citron.*
- *2 sachets de levure chimique.*

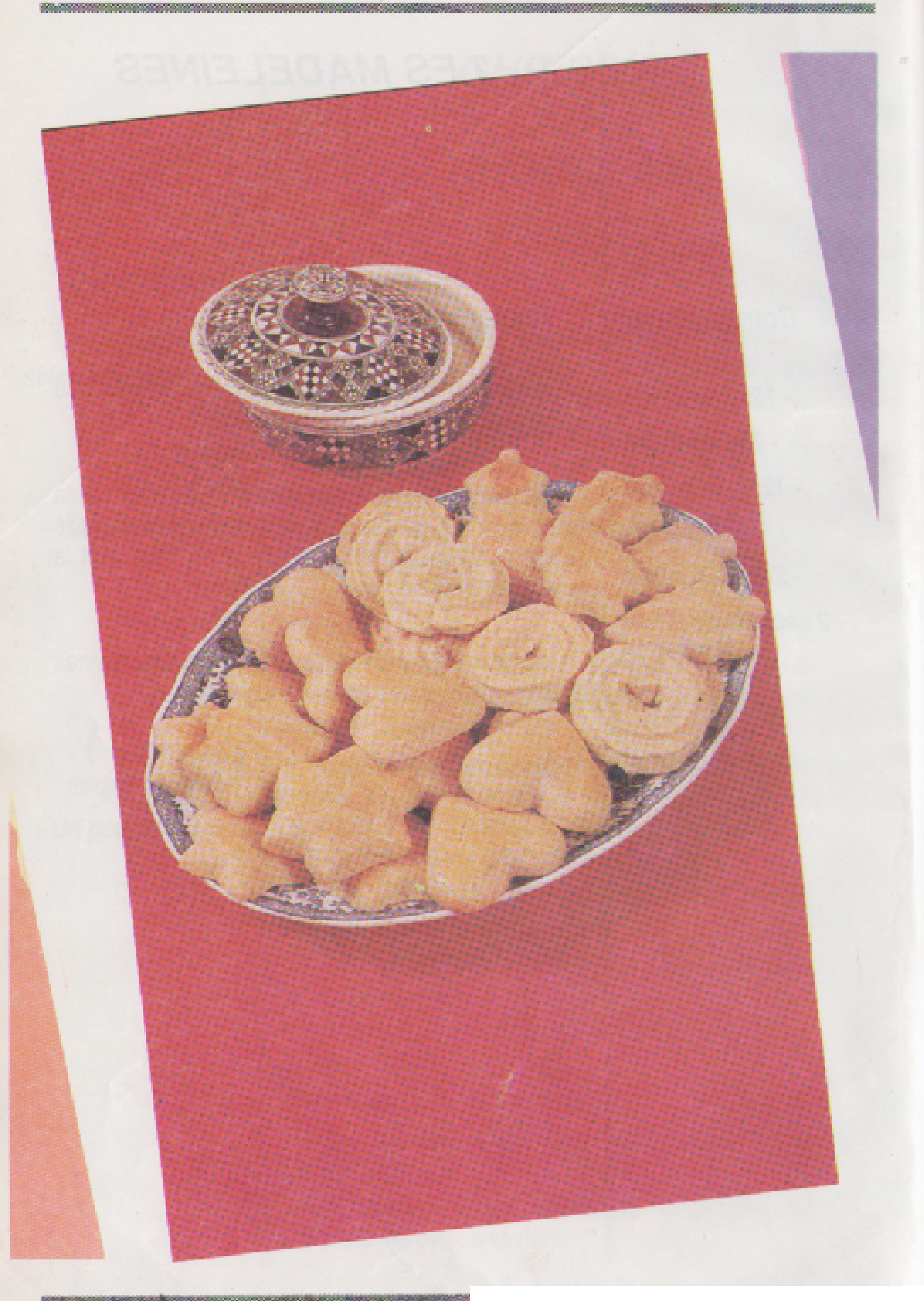
Préparation :

Travaillez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne bien mousseux.

Ajoutez le beurre fondu (tiède) incorporez par la suite la farine, petit à petit ainsi que la levure et le zeste de citron tout en remuant et en travaillant la pâte à la cuillère en bois.

Versez la pâte dans des moules à madeleines beurrés où dans des caissettes en papier.

Mettez au four pendant 15 minutes.



HALWAT 'TABAA

Composition :

- 1 bol d'œuf.
- 1 bol de sucre.
- 1 bol d'huile.
- Zeste de citron.
- 2 à 3 paquets de levure.
- Un jaune d'œuf pour dorer.
- Farine.

Préparation :

Dans une terrine :

- versez les œufs bien battus, le sucre, l'huile et le zeste de citron.

- Travaillez bien le tout avec la paume de la main.

- Ajoutez la levure, puis versez la farine tamisée petit à petit en amalgamant avec les mains jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

- Coupez une boule de cette pâte, étendez-la au rouleau sur une épaisseur d'1 cm environ.

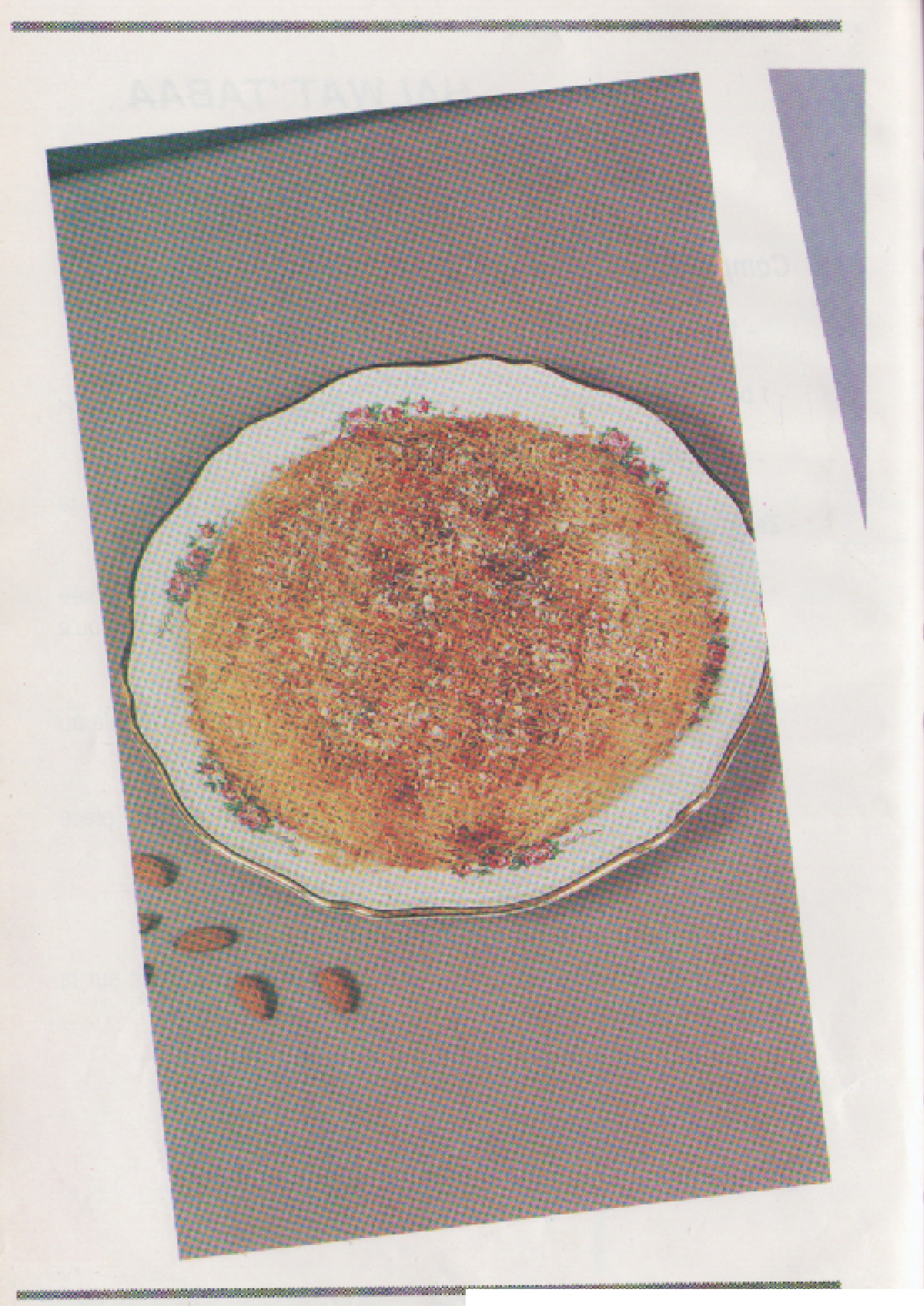
- Découpez la pâte à l'aide de l'emporte pièce jusqu'à épuisement de votre pâte.

- Huilez une plaque.

- Disposez les gâteaux en les espaçant sur la plaque.

- Dorez-les au jaune d'œuf.

- Faites cuire au four moyen.



KHOBIZAT KETAIEF
(Tarte fourrée aux amandes)

Composition :

- *4 boules de Ketaiet.*
- *1 petit bol d'amandes moulues.*
- *3 cuillerées à soupe de sucre.*
- *Eau de fleur d'oranger.*
- *70 g de beurre.*

Pour le sirop :

- *500 g de sucre.*
- *1 litre d'eau.*
- *1/2 verre d'eau de fleur d'oranger.*

Préparation :

Eparpillez les boules de KETAIEF.

Dans un plat rond et épais, où une "TAHMIRA" en cuivre.

- Eparpillez les 2 boules sur le fond du plat. Couvrez la surface des boules d'amandes et de sucre mélangés.

- Arrosez d'eau de fleur d'oranger.

- Recouvrez les 2 autres boules restantes.

- Parsemez de quelque dès de beurre sur la surface de Ketaief.

Faites dorer les 2 faces du gâteau au four moyen.

- Retirez du four.

- Laissez refroidir.

Préparez le sirop :

Dans une casserole. versez le sucre, l'eau, et laissez cuire à petit feu pendant 15 à 20 mn (le sirop ne doit pas être épais).

A la fin, parfumez à l'eau de fleur d'oranger dans un plat creux. Mettez KHOBIZAT KETAIEF l'arrosez de sirop jusqu'à ce qu'elle absorbe tout, puis la retourner sur l'autre face.

Votre gâteau doit être bien tendre et mou.

- Si vous voulez que votre KETAIEF soit bien tendre, vous ajouterez le sirop, selon votre désir.



KAAK NAQ'ACH

Composition :

Pour la pâte :

- 3 mesures de farine.
- Une mesure (d'huile - beurre).
- 1 sachet de levure.
- Un peu d'eau de fleur d'oranger.
- 3/4 d'une mesure de sucre.
- Zeste d'un citron.

Pour la pâte de dattes :
250 g environ de dattes: "ghars"
- 1 pincée de cannelle.
- 2 cuillerées à café. d'eau de fleur d'oranger.
- Un peu d'huile.
- Matériel
- 1 pince spéciale dentelée.

Préparation :

- Dans une terrine, après avoir tamisé la farine.

- Faites une fontaine.

- versez au centre, l'huile, le sucre, la levure et le zeste rapé de citron et une pincée de sel.

- Frottez la pâte entre les paumes des deux mains, jusqu'à ce que la farine absorbe tout le gras.

- Arrosez d'eau de fleur d'oranger, et de l'eau.

- Travaillez cette pâte jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et facile à abaisser au rouleau.

- Laissez-la reposer 1 heure environ.

- Aplatissez un petit morceau au ruleau sur 2mm d'épaisseur.

- Découpez à l'aide d'une roulette un rectangle de 18cm de long sur 10 cm de large.

Déposez sur la longueur de chaque rectangle un cordon de farce de dattes.

- Enroulez le rectangle, puis l'enfermer, en réunissant les deux bouts pour former de petits bracelets.

- Prenez chaque bracelet dans la main gauche et à l'aide de la main droite, pincez toute la surface du gâteau.

- Posez les gâteaux sur une plaque.

- Faites cuire au four moyen.



LA MONA

Composition :

- *2 œufs.*
- *125 g de sucre.*
- *100 g de beurre où de margarine.*
- *1/4 de litre de lait.*
- *Zeste d'un citron où d'orange.*
- *750 g de farine.*
- *1 cuillerée à soupe de levure de bierre.*

Préparation :

- Diluez la levure dans un peu de lait tiède et laissez monter.

- Cassez les œufs dans une terrine.

- Battez-les bien.

- Ajoutez le sucre, le beurre et le zeste de citron.

- Mélangez bien le tout.

- versez petit à petit la farine, en frottant bien avec les paumes des deux mains.

- versez le lait avec la levure.

- Ajoutez de l'eau si c'est nécessaire.

- Travaillez la pâte jusqu'a ce qu'elle devienne lisse.

- Mettez-la dans un récipient, et laissez-la doubler de volume.

- Une fois la pâte levée, pétrissez-la une deuxième fois.

Divisez-la ensuite en petite boule ronde de la-grosseur d'une mandarine.

- Rangez-les en les espaçant sur un plateau huilé.

- Dorez-les au jaune d'œuf et saupoudrez-les de sucre en morceau concassé.

- Faites-les cuire au four modéré.



SBIÂTES ORNEES DE CACAHUETTES

Composition :

- Farine.
- 1 verre de sucre.
- 1 verre d'huile.
- 3 œufs.
- 2 sachets de levure chimique.
- 1 sachet de vanille.
- confiture d'abricot tamisés.
- Eau de fleur d'oranger et des cacahuettes préalablement décostiquées, grillées et concassées.

Préparation :

Travaillez suffisament le mélange sucre, œufs et vanille.

Ajoutez l'huile et la levure et continuez le travail en versant la farine en sable.

Lorsque la pâte atteint une consistance assez molle arrêtez.

Formez des batonnets cylindriques de la dimension d'un doigt.

Disposez les sur un plat allant au four (thermostat moyen).

Une fois la cuisson terminée, laissez refroidir puis trempez un à un les bâtonnets dans la confiture diluée dans l'eau de fleur d'oranger et roulez sur les cacahuettes.



GRIWECH

Composition :

- 500 g de farine.
- 100 g de beurre ou de margarine.
- 1 cuillerée à soupe de sucre.
- 1 œuf.
- 1/2 sachet de levure.
- 1 cuillerée à soupe d'eau de fleur d'oranger.
- 1 pincée de sel.
- 250 g de miel.
- Un verre à thé de Djeldjlène
- Huile pour friture.

Préparation :

* Faites fondre le beurre.

- Ajoutez la farine et l'œuf.
- Saupoudrez de sucre, de sel, de levure et mélangez bien le tout, en frottant entre les paumes des deux mains.

Arrosez d'eau de fleur d'orangeret d'eau, tout en pétrissant, jusqu'à obtention d'une pâte môlle et lisse.

- Faites une boule, et laissez-la reposer quelques minutes.

* Prenez une petite boule de pâte.

- Applatissez-la légèrement avec la paume de la main.
- Etendez-la au rouleau sur une épaisseur de 2mm environ.
- Coupez des rectangles à l'aide d'un moule de Griwech.
- Prenez un rectangle dans la main gauche. Avec la main droite, passez l'index entre les lanières, une lanière devant et l'autre lanière derrière.... etc.
- Une fois terminé, pliez votre index en avant et le retirer au milieu de lanière vous obtiendrez une sorte de boucle.
- Posez délicatement en la renversant sur un plateau.
- Refaites l'opération jusqu'à épuisement de votre pâte.
- Une fois le gâteau terminé.
- Plongez-les dans une friture à feu moyen, (attention ne les entassez pas, car ils gonflent).
- Egouttez-les, et plongez-les dans du miel fondu.
- Parsemez vos gâteaux de Djeldjlène légèrement grillé.



KHBIZET TOUNES (Biscuit à la noix de coco)

Composition :

- 1/2 bol de beuure fondu.
- 1 bol de noix de coco
- 1 bol de chapelure.
- 1 bol d'œufs battus.
- 1/2 bol de sucre semoule.
- 1 sachet de levure chimique.
- 1 sachet de sucre vanillé.
- 1 cuillerée à soupe d'eau de fleur d'oranger.
- Zeste rapé d'un citron.

Pour le sirop :

Mettez 500g de sucre.

- 1/2 litre d'eau.
- 2 cuillerées à soupe d'eau de fleur d'oranger

Préparation :

- Pilez les biscottes.

- Mettez dans une cuvette la noix de coco, les biscottes, le sucre, la vanille, la levure, le zeste rapé et mélangez le tout.

- versez le beurre fondu, et parfumez à l'eau de fleur d'oranger.

- Battez bien les œufs et incorporez-les au mélange. Beurrez un plat assez large, pas trop profond. versez le mélange dans un moule.

Faites cuire au four moyen pendant 3/4 à 1 heure environ (ce gâteau doit être bien doré).

Préparez le sirop :

Mettez dans une casserole le sucre et l'eau et faites cuire 20 mm environ.

En fin de cuisson parfumez à l'eau de fleur d'oranger

- Une fois le gâteau cuit, coupez-le en losanges sans le retirer du moule.

- Arrosez de sirop et laissez refroidir.

- Démoulez les losanges après absorbtion de tout le sirop et disposez-les dans des caissettes.

- Faites-les garnir avec un peu de noix de coco.



BOULES AUX GRAINS DE SESAME

Composition :

- 250 g de beurre.
- 2 œufs.
- 1 verre de sucre glace.
- 1 verre à thé de djeldjlène grillé.
- 1 verre à thé de cacahuettes moulues finement.
- Farine.
- Zeste de citron.
- 1 paquet de levure.
- Un peu de djeldjlène pour décorer.

Préparation :

Mettez dans une terrine, le beurre ramolli, le sucre glace, travaillez bien le tout avec la main jusqu'à obtention d'une crème lisse.

Ajoutez le zeste de citron, un œuf et un jaune d'œuf (laissez le blanc de côté).

Versez les cacahuettes et le djedjlène.

Mettez la farine petit à petit et la levure jusqu'à ce que vous obteniez une pâte lisse et maniable.

Formez des petites boulettes.

Trempez la surface dans le blanc d'œuf rereservé, l'enrobez au djeldjelène.

Présentez dans des caissettes.

Faites cuire au four moyen.



GATEAU AUX DATTES
(Helwate El Gharrs)

Composition :

- Trois mesures de farine.
- Une mesure de beurre.
- Deux œufs.
- Une pincée de sel.

Dattes dénoyautées (gharrs).

- Grains de sésame (Djaldjlène).
- Cacahuettes et miel ou âssila.

Préparation :

On prépare d'abord la pâte en mélangeant dans une terrine la farine, les œufs, le sel et le beurre fondu.

Travaillez le mélange jusqu'à obtention d'une pâte homogène et ferme que l'on ramasse en boule.

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte sous forme d'un carré de 3mm d'épaisseur environ.

La farce est préparée à partir du gharrs ramolli à l'aide d'un peu d'huile, de la cannelle et des grains de sésame.

Cette farce est présentée sous forme de batonnet d'1 cm de diamètre.

Disposez un batonnet le long d'un côté de la pâte puis enroulez, à l'aide de cette dernière, trois à quatre fois, puis répétez l'opération.

Chaque boudin ainsi obtenu est enveloppé ensuite dans du papier aluminium. Laissez reposer environ trente minutes au réfrigérateur.

Une fois cette opération terminée, on découvre les boudins que l'on coupe en tranches de 1/2 centimètre d'épaisseur.

Disposez les tranches sur un plat et mettez au four à température moyenne. Après cuisson trempez les tranches dans du miel ou l'âssila et roulez sur des cacahuettes préalablement grillées et concassées puis présentez dans des caissettes.



K' IKÂÂT EL-M'KLA
(Les petits bracelets)

Composition :

- 2 œufs.
- 4 cuillerées à soupe d'huile.
- 4 cuillerées à soupe de sucre cristallisé.
- Zeste rapé d'un citron.
- 1 paquet de levure.
- Farine.
- Huile pour friture.
- Sucre glace pour garniture.

Préparation :

Dans un plat, battez les œufs.

Ajoutez le sucre, l'huile, le zeste de citron.

Battez bien le tout.

versez dessus la farine tamisée petit à petit et la levure en tournant à la spatule où à la main jusqu'à obtention d'une pâte tendre qui se roule facilement. formez des petits bracelets de 1 à 1,5 cm de diamètre (car ils doublent de volume dans la friture).

Faites-les frire dans une poêle, sur feu doux.

Les gâteaux doivent beigner dans l'huile et gongler doucement.

Dorez-les sur les 2 faces et retirez.

- Saupoudrez-les de sucre glace.

observation : Vous pouvez faire des petits doigts et les aplatir un peu.



CAKE

Composition :

- 4 œufs.
- 100g de beurre.
- 2 verres de sucre en poudre.
- 2 verres de Maïzena.
- 3 verres de farine.
- 3 sachets de levure chimique.

(raisin sec facultatif).

Préparation :

Travaillez vigoureusement le sucre avec le beurre ramolli et les œufs jusqu'à ce que le mélange devienne bien mousseux.

Incorporez par la suite la farine et la Maïzena petit à petit, ainsi que la levure et le zeste du citron tout en remuant et en travaillant la pâte à la cuillère en bois.

versez la pâte dans un moule.

Mettez au four à thermostat moyen jusqu'à cuisson.



MOUSKOUTCHOU
(Biscuit)

Composition :

- 6 œufs.
- Zeste de citron.
- Un verre et demi de sucre.
- 2 verres et demi de farine.
- 2 à 3 cuillerées à soupe d'huile.
- Sucre glace pour garnir.
- 2 sachets de levure chimique

Préparation :

Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

Dans un récipient. Battez les jaunes d'œufs.

- Ajoutez le sucre, le zeste de citron, l'huile et la levure.

- Ajoutez les blancs battus en neige.

- Battez le tout encore.

- versez la farine petit à petit sans cessez de battre jusqu'à ce que vous obteniez une pâte liquide.

- Beurrez un moule.

- versez la pâte.

- Faites doré votre biscuit au four moyen.

- Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

- Faites garnir la surface du gâteau de sucre glace.



GÂTEAU AU CACAO

Composition :

- 50g de cacao.
- 200g d'eau bouillante.
- 175g de farine.
- 1/4 cuillère à café de levure en poudre.
1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude.
- 125g de beurre ou de margarine.
- 300g de sucre en poudre.
- 2 œufs battus.

Crème :

- 1 cuillère à soupe de cacao.
- 1 cuillère à soupe d'eau chaude.
- 50g de beurre.
- 125g de sucre glace.

Préparation :

Beurrez deux moules ronds de 20cm de diamètre. Mélangez le cacao avec la moitié de l'eau, puis incorporez le reste d'eau et laissez refroidir. Tamisez la farine, la levure et le bicarbonate dans une jatte. Travaillez le beurre, le sucre et 3 cuillères à soupe du cacao délayé, jusqu'à ce que le tout soit crémeux. Peu à peu battez les œufs dedans. Ajoutez en alternance la farine et le cacao.

Répartissez la pâte entre les deux moules et faites cuire 45 à 50 minutes dans un four préchauffer à 180°; les gâteaux doivent être fermes au toucher.

Laissez-les dans les moules 5 minutes, puis démoulez-les et laissez-les refroidir sur une grille.

Pour la crème au beurre, délayez le cacao avec l'eau, puis laissez refroidir.

Battez le beurre avec la moitié du sucre jusqu'à ce que le tout soit crémeux.

Ajoutez le cacao et le reste du sucre puis battez bien. Répartissez cette crème entre les deux gâteaux.

Glaçage :
50g de beurre.
-2 cuillères à soupe de lait.
- 2 cuillères à soupe de cacao.
- 250g de sucre glace.
Pour décorer 8 cerneaux de noix.

Observation :
Gâteau de 20cm de diamètre.

Glacage :

Mettez le beurre, le lait et le chocolat dans une casserole et faites chauffer doucement jusqu'à ce que cela soit fondu. Laissez refroidir, puis battez le sucre glace dedans. Etalez le glaçace sur le dessus et les cotés du gâteau.

Décorez avec les cerneaux de noix.

Galettes aux amandes

Composition :

- 125 g de beurre.
- 50 g de sucre en poudre.
- 1 jaune d'œuf.
- 5à g d'amandes en poudre.
- 75 g de farine.

Pour couvrir .

- 125 g de sucre glace.
- 1 blanc d'œut
- 50 g d'amandes coupées fin.

Préparation :

Travaillez le beurre et le sucre, puis ajoutez le jaune d'œuf et battez bien, ajoutez les amandes en poudre et la farine, pétrissez légèrement et étalez cette pâte sur une mince épaisseur.

Découpez des cercles de 6 cm de diamètre et posez-les sur une plaque à pâtisserie beurré.

Mélangez le sucre glace et le blanc d'œuf puis ajoutez les amandes, étalez ce mélange sur les biscuits et faites-les cuire 18 à 20 minutes dans un four préchauffé, ils doivent être dorés.

Laissez-les refroidir sur la plaque.



GÂTEAU AU CHOCOLAT

Composition :

- 4 œufs.

- 1 verre de sucre glace.

- 200 g de beurre ramolli.

- 1 paquet de levure.-

- Zeste de citron.

- Farine.

Pour décorer :

- 4 cuillerées à soupe de chocolat en poudre.

- 1/2 verre de lait.

- 1 noix de beurre.

- 1 paquet de gaufrettes.

Préparation :

Faites bouillir les œufs, rapez les jaunes d'œufs. Dans un récipient, travaillez le beurre avec le sucre jusqu'à ce que vous obteniez une crème lisse.

Ajoutez le zeste de citron et les jaunes d'œufs rapés et continuez à travailler bien le tout.

Mettez la levure et la farine petit à petit jusqu'à ce que vous obteniez une pâte mölle et facile à manier.

Formez des petites boules.

Disposez-les sur une tôle enfarinée.

Faites cuire à feu modéré au four moyen.

Pour décorer :

Faites fondre le chocolat dans le lait à la première ébullition, retirez, ensuite mettez le beurre.

Trempez les gâteaux dans le chocolat puis les enrobez dans les gaufrettes grossièrement moulues laissez sécher.

Présentez-les dans les caissettes.



GATEAU AU RIZ

Composition :

- *1 verre de beurre.*
- *1 verre de riz moulu finement.*
- *1 verre de sucre.*
- *1/2 paquet de levure.*
- *2 œufs.*
- *Vanille.*
- *Un peu de farine.*
- *Confiture d'abricot.*
- *Un peu de noix de coco.*
- *Un peu de colorant selon votre désir.*

Préparation :

- Faites fondre le beurre légèrement.

- Dans une cuvette, battez les œufs, ajoutez le sucre, le beurre, la vanille et la levure et mélangez le tout.

- versez le riz en travaillant bien.

- Incorporez le reste avec de la farine jusqu'à obtention d'une pâte tendre.

- Faites dissoudre un peu de colorant dans une cuillerée à café d'eau de fleur d'oranger et l'incorporez à la pâte en la travaillant bien sur une table enfarinée.

Etalez une boule de pâte à l'aide d'un rouleau sur 1/2 cm d'épaisseur.

- Découpez des rondelles à l'aide d'un verre (essayez d'avoir 1 nombre pair de rondelles).

- Disposez-les dans une plaque huilée.

- Faites les cuire au four moyen, pendant 15 à 20 minutes environ.

- Laissez refroidir.

- Badigeonez de confiture le dessus d'une galette et recouvrez d'une autre galette.

- Recommencez cette opération pour toutes les autres galettes.

- Roulez tout le tour de la galette dans la noix de coco.



TARTE A LA CREME

Composition :

Pâte :

- *Farine.*
- *200g de sucre cristallisé.*
- *100g de beurre.*
- *2 œufs et deux sachets de levure chimique.*

Crème :

- *100g de sucre cristallisé.*
- *2 jaunes d'œufs.*
- *5 cuillerées à soupe de Maïzena.*
- *1 litre de lait.*

Préparation :

Pour la pâte, versez le sucre dans une terrine, Ajoutez le beurre ramolli et les œufs.

Travaillez bien le mélange jusqu'à ce qu'il devienne bien mousseux.

Ajoutez au fur et à mesure la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Ramassez la pâte ensuite en 2 boules qu'on laissera reposer pendant environ 30 minutes au réfrigérateur.

Pour la préparation de la crème on procédera comme suit :

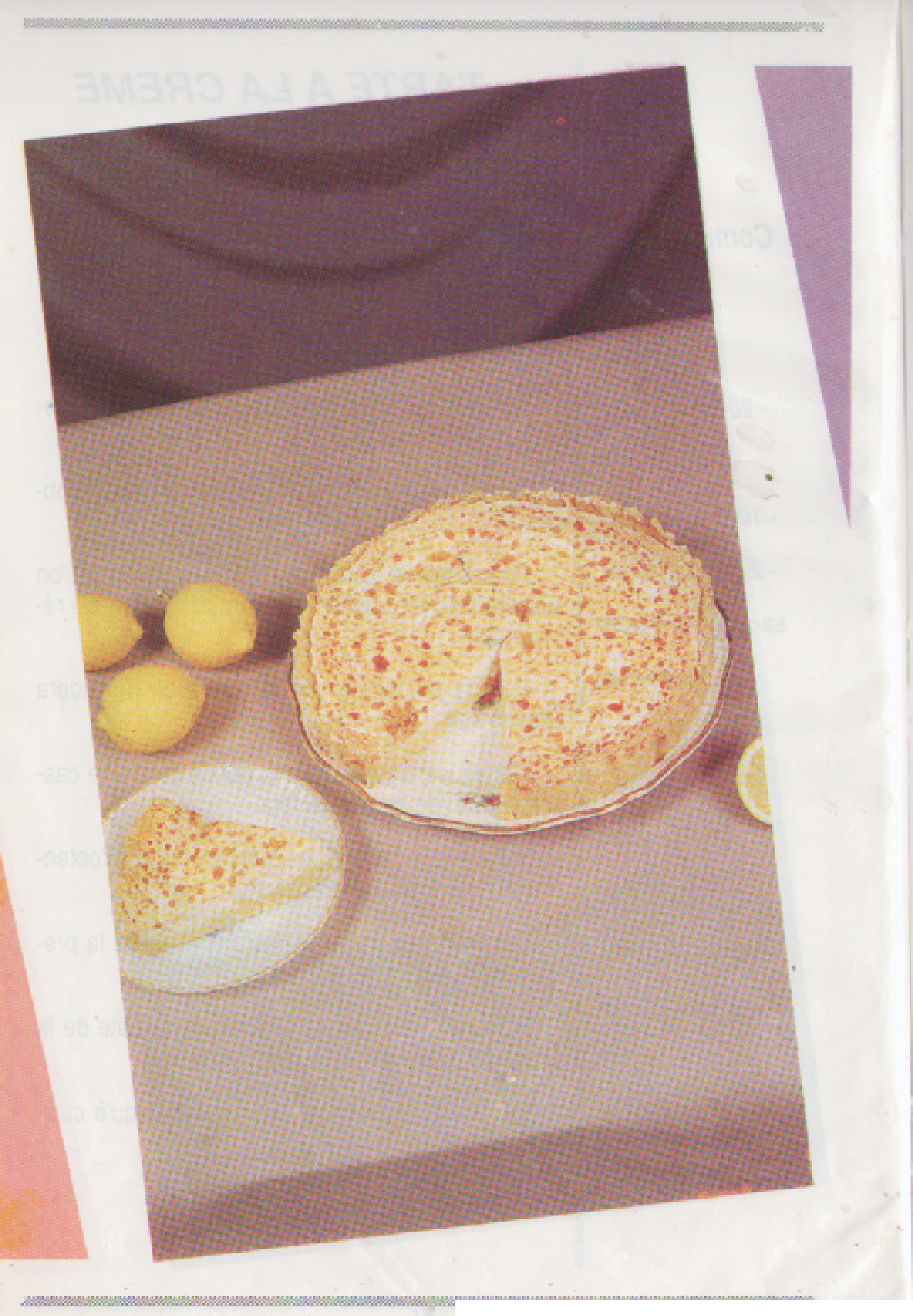
Mettez les ingrédients appropriés dans une casserole que l'on portera au four.

Mélangez le contenu en remuant jusqu'à l'obtention d'une crème assez épaisse.

Sortir les boules du réfrigérateur, étalez la première et disposez la dans un moule à tarte.

Ajoutez la crème puis couvrez de la pâte de la deuxième boule préalablement étalée.

Mettez au four thermostat moyen, jusqu'à cuisson.



TARTE AU CITRON

Composition :

Pâte :

- 200g de farine.

- 100g de beurre et 2 jaunes d'œufs.

Crème :

- 100g de sucre cristallisé.

- 3 jaunes d'œufs.

- 2 citrons (jus et zeste)

- 5 cuillerées à soupe de Maïzena.

- 1 verre et demi d'eau.

Meringue :

- 100g de sucre cristallisé et 6 blancs d'œufs.

Préparation :

- versez la farine dans une terrine, ajoutez les aunes d'œufs puis le beurre ramolli.

Travaillez le mélange jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène que l'on ramasse en boule et qu'on laisse reposer au réfrigérateur pendant environ 30 minutes.

Etalez la pâte, disposez la dans un moule à tarte et mettez au four thermostat moyen jusqu'à cuisson.

Pour la préparation de la crème :

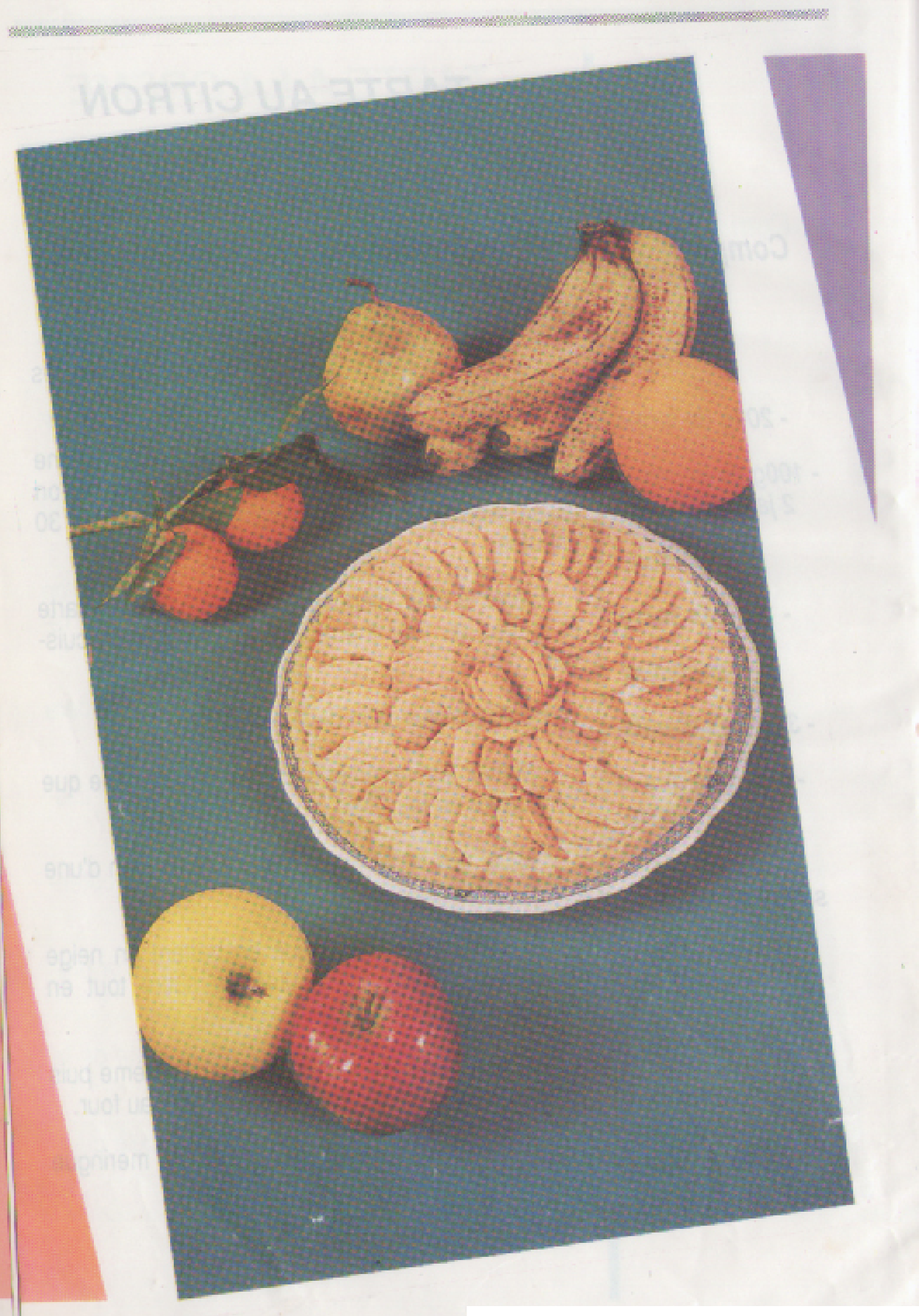
- Mettez les ingrédients dans une casserole que l'on portera au feu.

- Mélangez en remuant jusqu'à l'obtention d'une crème assez épaisse.

On préparera la meringue en battant en neige les blancs d'œufs, on ajoutera le sucre tout en continuant l'opération.

Sortir la pâte cuite du four, versez la crème puis la meringue. Remettre ensuite l'ensemble au four.

La cuisson est terminée quand la meringue prend un teint doré.



TARTE AUX POMMES

Composition :

- Pâte 200 g de farine - 100 g de beurre et deux jaunes d'œufs.

Crème :

- 100 g de sucre cristallisé.

- 2 jaunes d'œufs.

- 5 cuillerées à soupe de Maïzena et 1 litre de lait.

- Pour garnir : quelques paumes pour remplir la pâte et un peu de sucre.

Préparation :

- Versez la farine dans une terrine; ajoutez les jaunes d'œufs puis le beurre ramolli.

Travaillez le mélange jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène que l'on ramasse en boule et qu'on laisse reposer au refrigérateur pendant 30 minutes.

Etalez la pâte, disposez-la dans un moule à tarte et mettez au four thermostat moyen jusqu'à cuisson.

Pour la préparation de la crème on procédera comme suit :

- Mettez les ingrédients appropriés dans une casserole que l'on portera au four, mélangez le contenu en remuant jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse.

Faites sortir la pâte cuite du four, versez la crème.

Coupez les pommes en petites tranches mince après avoir éplucher.

- Etalez-les en garnissant avec toute la surface du gâteau.

- Saupoudrez dessus de sucre cristallisé, mettez la tarte au four jusqu'à ce que les pommes prennent une couleur dorée.

Observation : Vous pouvez remplacer éventuellement par les bananes, les poires, les fraises, les abricots, les cerises, la mandarine et les oranges.



LES CREPES

Composition :

- *250 g de farine.*
- *1/2 litre de lait.*
- *80 g de sucre.*
- *2 œufs.*
- *Un peu d'huile.*
- *de confiture.*

Pour tarter

Préparation :

Dans une terrine, travaillez les œufs avec le sucre.

Mettez la farine, versez le lait petit à petit tout en travaillant avec une spatule pour ne pas avoir de grumeaux, sinon passez le tout dans une passoire.

Mettez dans un récipient, laissez la pâte reposer pendant 1h et demie.

Mettez une poêle en tefal avec quelques gouttes d'huile sur un feu modéré.

Versez la moitié de louche de votre pâte, la répartir dans la poêle.

Laissez dorer. Décollez doucement à l'aide d'une spatule et la retournez sur la deuxième face.

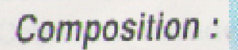
Recommencez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

En mangeant, tartez de confiture.

M'HALBI

Composition :

- 1 verre de riz en poudre.
- 1 verre de sucre cristallisé.
- 3 verres de lait.
- 3 verres d'eau.
- 2 cuillerées à soupe d'eau de fleur d'oranger.
- Cannelle en poudre.



Préparation :

Moudre le riz en poudre.

Dans une casserole,

Mettez le riz, le sucre, le lait et l'eau.

Portez à ébullition sur le feu, et remuez avec une cuillère en bois.

Lorsque le mélange aura épaissi (genre de bouillie) aromatisez d'eau de fleur d'oranger et retirez du feu.

Versez dans des soucoupes, pendant qu'il est encore chaud.

Décorez la surface avec de la cannelle en formant des raies entrecroisées.

Mettez au réfrigérateur.



CREME DESSERT

Composition :

- 1 litre de lait.
- 8 cuillerées à soupe de sucre cristallisé.
- 2 cuillerées à soupe de cacao.
- 3 cuillerées à soupe de Maïzena.

Pour garnir :

Un peu de noix de coco.

Préparation :

Dans une casserole,

Mettez le sucre, le cacao, la Maïzena et le lait.

Portez à ébullition, sans cessez de remuer à l'aide d'une cuillère en bois.

Lorsque le mélange bout et s'epaissit, retirez du feu.

Versez dans des soucoupes.

Décorez la surface avec la noix de coco.

Mettez au réfrigérateur.

SOMMAIRE



Les recettes que vous avez rencontrées dans ce livre ne sont pas mon œuvre. Elles font partie du patrimoine algérien, je n'ai été qu'un maillon dans la chaîne de transmission de ce patrimoine. Mon souci a été de les faire passer de la tradition orale à celle de l'écriture à fin de les sauvegarder pour les générations futures.

De les faire connaître comme on ne les a faîtes découvrir.

Quelques différences peuvent éxister dans les mesures principalment. Ceci est lié à les famille au quartier ou à la ville mais le fond reste le même.

Dans certaines régions du pays ces recettes sont connues. Dans d'autres régions beaucoup de femmes les découvriront, cependant elles détiennent elles aussi un héritage qu'elles tiennent de leurs mères et mon souhait serait de découvrir à mon tour ces trésors qu'elles ont conservés. J'espère trouver bientôt dans une librairie un recueil où elles nous transmettrons leur savoir pour la plus grande richesse de tous nos enfants